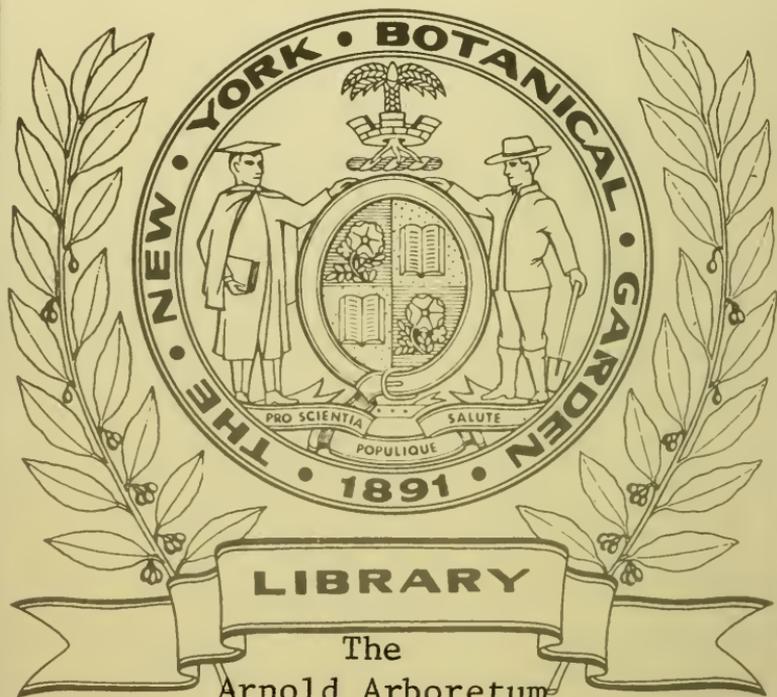


QK332.5

.F3



LIBRARY

The
Arnold Arboretum
Purchase
June 1971

LA FLORA SICULA

OSSIA

MANUALE

DELLE PIANTE CHE VEGETANO NELLA SICILIA

PRECEDUTO DA UN BREVE SAGGIO

SU LA BOTANICA GENERALE

PEL

SAC. VINCENZO FARINA



LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

162957
g

LA FLORA ZINDELA

DE LA ZINDELA

DE LA BOTANICA GENERAL

LA
FLORA SICULA

OSSIA

MANUALE

DELLE PIANTE CHE VEGETANO NELLA SICILIA

PRECEDUTO

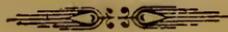
DA UN BREVE SAGGIO SU LA BOTANICA GENERALE

PEL

SAC. VINCENZO FARINA

VOL. UNICO

DIVISO IN DUE PARTI.



SCIACCA

TIPOGRAFIA IGNAZIO BARONE

Piazza Tribunale N.º 5.

1874.

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL

ARNOLD
ARBORETUM
HARVARD

GK 332.5
.F3

Proprietà letteraria.

LIBRERIA
MILANO
VIA
CANTÙ

JUL 17 1971

DISCORSO PRELIMINARE

Non scrivo per i botanici: hanno questi sorgenti più ricche d'onde attingere vaste e precise cognizioni su tale ramo di storia naturale. Autori di ogni nazione offrono materiali immensi per estendere vieppiù l'acquistato scientifico capitale. Quante belle conoscenze non si rinvengono nelle opere dello svedese Carlo Linnéo, degl'inglesi Smith e Lindley, dei francesi Duhamel, Poiret, Mirbel, dei due De Candolle, Saint Hilaire, e di altri italiani assai?

A chi dunque è diretta la presente letteraria produzione? Lo dirò francamente: la botanica ha delle relazioni, e per così dire, dei punti di contatto con scienze diverse, e svariate professioni, le quali sembrano più estranee al suo scopo. Il geonico, l'agrimensore,

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

ARBOREUM

BY STAMP

DRYDEN

il farmacista, il medico non solo, ma il notajo, il causidico, il giurista è mestieri che ne abbiano qualche conoscenza, affinchè negli atti pubblici, nelle controversie agrarie, nelle rurali disquisizioni possano usare un linguaggio fisso e da tutti inteso; cioè il botanico. Imperciocchè il nome volgare della pianta cambia a seconda le varie nazioni; anzi questo non conservasi costante nel dialetto istesso della medesima lingua. Così quella pianta che nell'alta Italia distinguesi con una nomenclatura, nella meridionale ne prende un'altra; e nella Sicilia ne sono tant'ovvii gli esempi, che non vale la pena di ricordarli.

Nè questo è tutto: il possessore di beni-fondi vedesi astretto a farvi lungo soggiorno per sorvegliarne il buon governo; l'agiato borghese infastidito dal frastuono della città va nei campi per respirarvi un'aria balsamica, per bearsi dell'ineffabile luce d'un libero orizzonte: ora in questi, quando non sono estranei alla conoscenza dei vegetabili, oh! sì che l'anima agitasi inebbriata di nuove ed inaspettate delizie.

Quei prati, sul cui verde tappeto prima passeggiavano con indifferenza, li arrestano di presente; conciossiachè ne conoscono per nome

le specie che vi vegetano, le virtù medicinali che posseggono, i comodi che apprestano alla vita, gli usi ai quali sono destinate in ordine alle arti. La solitudine dei campi sparisce, gli alberi, i frutici, i fieri, l'erbe divengono a loro pro, ricche biblioteche, dove trovano tutto quello che vale a soddisfare la loro lodevole curiosità. E sì, che aggirandovisi soletti, potranno ripetere con Catone *che non s'iano men soli, che quando sono soli.*

Benchè non si disconoscano generalmente tali vantaggi, pure lo studio della botanica scora non pochi, perchè lo reputano quale occupazione faticosa di lunga lena. Ebbene, lo scopo modesto cui mira il mio lavoro n'appianna la carriera: no, non pretendo istituire in questa scienza chi vi s'addice di proposito, ma quelli, che solo aspirano ad iniziarsi.

Per fermo se pretendessi svolgere in più larghe proporzioni il mio argomento, il destino dell'opera presente sarebbe deciso, le riuscirebbe inevitabile un assoluto letterario ostracismo. Eh! viviamoin tempi in cui vuolsi leggere poco ed imparare molto. Sarò breve adunque, e nel soddisfare a tale compito mi comporterò in maniera, che l'ordine e la chiarezza non ne risentano nocumento alcuno.

È indispensabile nondimeno premettere un breve cenno di botanica generale, che costituisce, quasi direi, la logica del presente *Manuale*; e nello sviluppare l'organografia e la fisiologia vegetale presenterò anzi-tutto, a volo d'uccello, le vicende diverse, che nella successione dei tempi ha subito questa sezione delle scienze naturali.

Le parti organiche delle piante appresteranno l'argomento ad una severa analisi d'anatomia comparata: la loro fogliazione, infiorescenza, fruttificazione, germogliamento e nutrizione ne metteranno in punto larga materia: nè trascurerò di dare una succinta esposizione dei più accreditati metodi di classazione.

Avvisatamente nella seconda parte, cioè nella botanica particolare, ho ristrette le linee del piano tracciatomi alle sole piante della Sicilia e di queste scelgo le più comuni e le più utili. Ben s'avverta però che racchiudo in questo numero anche molte piante esotiche, le quali trapiantate nel nostro clima non lasciano di prosperarvi; quindi non sia corrivo il lettore di caratterizzare quali droghe i vegetabili cennati, benchè s'incontrino di rado e siano poco conosciuti.

Di ogni pianta dirò il nome volgare italia-

no, la nomenclatura sicula corrispondente affin d'agevolarne lo studio ai nazionali, e la terminologia botanica, che d'ordinario prendo dal linguaggio stabilito dal Linnéo.

Per meglio riconoscere le piante le rannodo alla Classe ed al Genere a norma del sistema sessuale di questo autore; nè trascurò accennare a qual gruppo, o famiglia, nel metodo naturale, esse appartengono.

L'etimologia spesso appresta luce assai sulla natura e proprietà dei vegetabili. Alla bisogna ho fatto appello ai botanici antichi intorno alle piante di vecchia data, e per quelli scoperte posteriormente ho rovistato le opere dei moderni. Se in questa ricerca sembrerà a qualche Zoilo che io poco vi sia riuscito, ne imputi la deferenza avuta da me verso l'imponente autorità di questi grandi maestri.

Giova non poco di sapere l'origine e la provenienza delle piante per bene iscegliere il terreno che sia loro proprio se l'umido, o il secco, se il sassoso, o lo sciolto; quali luoghi amino in preferenza se gli aprici, ovvero gli ombrosi; se resistano all'aria aperta, oppure sia mestieri tenerle al coperto nelle aranciere, nelle stufe o serre.

Parlo ancora dell'uso alimentare cui s'im-

piegano così per gli uomini, come per il bestiame; quali di esse sperimentansi nocive, venefiche, o sospette; quali apprestano utilità alle arti ed ai comodi della vita; e poichè forniscono i principali rimedii alla farmaceutica ne noto di ognuna le qualità e le virtù medicamentose. Reputo non affatto inutile soggiungere da ultimo la durata delle medesime, vale a dire se siano perenni, biennali, ovvero annue.

Dò termine all'opera che pubblico con un triplicato Indice; nel primo segno i Capi in cui essa è spartita; nel secondo dispongo in ordine alfabetico il nome delle piante comprese nella seconda parte; e nel terzo denoto la terminologia sicula alla quale è sinonima la voce italiana.

Mi lusingo che nello scorrerne le pagine la mente non ne risentirà stanchezza; poichè questo esercizio non sarà uno studio, ma piuttosto una gioconda occupazione capace d'ispirare dell'amore per sì utile e brillante parte della creazione.

Convinti in seguito che la botanica sia più da studiarsi in natura che nel gabinetto, si avrà piacere di veder le piante svilupparsi a mano a mano sotto i proprii occhi in tutti i

graduali stadii della loro vegetazione , di esserne sollecciti e di apprestar loro eziandio le nostre cure. Il genio per l'agricoltura riuscirà di facile compenso alle inevitabili collisioni sociali; e che forse, nei momenti di disinganno, ci tornerà in mente il detto del vecchio Imperatore Diocleziano: *Che sia più facile e dilettevole coltivare le piante, che governare gli uomini.*

CAPO I.

SCHIZZO ISTORICO SU LA BOTANICA

I Greci nella loro lingua armoniosa espressero l'Erba con il nome di *botane*: e botanica dissero quella parte dell'istoria naturale che insegna a conoscere i vegetabili, e che tratta della vita nutrizione, propagazione, usi, e virtù dei medesimi.

I bisogni più imperiosi dell'uomo lo spinsero, da tempi immemorabili alla conoscenza delle piante; avvegnachè le razze nomadi d'antica data, dette aborigini, cibaroni di frutti. Così i Fenici si nutrono di dattili, i Pelasgi di ghiande, e gli Egizii di loto finchè convertirono in alimento il grano, invenzione da loro attribuita ad Iside, e dai Greci a Cerere.

Per il lungo uso fatto dei vegetabili s'avvidero a non guari, che alcuni di essi possedevano virtù terapeutiche, lo che contribuì a fissare attento lo sguardo su le piante. Ad una casta distinta era riserbato l'ufficio di raccoglierle, appellata dei Rizotomi, o tagliatori di radici.

Le unzioni, le purificazioni ed altre cerimonie superstiziose, che dovevano precedere nell'isvellerle dal suo-

lo, prova l'importanza che ponevano nel farne ricerca, nel rivnenire delle nuove, e conoscere le piante dotate di medicinale efficacia.

Il Rizotomo vi s' accingeva con il corpo unto d'olio, dopo essersi cibato di una vivanda condita d'aglio, e dopo bagnate le labbra nel vino della tazza sacra. Credevano che le piante perdesserò la virtù loro tutte le volte che tagliate non fossero in verso contrario allo spirare del vento; ed alcune era d'uopo svellere da terra in certe ore del giorno ed altre al raggio pallido del novilunio.

I felici risultamenti igienici ottenuti per questo mezzo, cifrate in geroglifici su tavolette votive, andavansi a sospendere nel tempio di Serapide; dalle quali esperienze i medici posteriori facendo tesoro con formularle in massime aforistiche, diedero origine alla così detta scuola clinica.

Molti tra gli antichi s'occuparono dello studio delle piante, ed attestano le Sacre Carte, che Salomone ragionò dottamente dal cedro del Libano fino all'umile isopo che vegeta su le pareti. L'Imperatore della Cina Chin-Nong, secondo il Du Halde, fu uno dei primi che scrisse su i vegetabili, e che scopri in un sol giorno settanta piante velenose ritrovandone l'antidoto ed il mezzo di renderle utili.

Plinio però pone innanzi tutti il persiano Zoroastro promotore della magia, che visse 1986 anni prima dell'epoca cristiana; e ben può dirsi autore botanico, conciossiachè elaborò due opere con il titolo la prima *De Satione plantarum* e l'altra *De Plantis magicis*. Anche Orfeo, come scrisse il citato naturalista, fu auto-

re nel 1620 av: G: C: , del libro cui appose l'epigrafe *De Agricultura*: e Museo 30 anni dappoi pubblicò delle notizie sn l'erbe nel suo *De Polio*. Solone nato in Atene verso l'anno 639 av: G: C: , uno dei sette savî della Grecia, credesi che abbia scritta l'opera *De Atriplice*.

Pitagora formò altro scientifico lavoro intitolato *Vires Erbarum* benchè attribuito da Plinio al medico Cleemoro. Procurossi gran fama, verso l'anno 460 av: G: C: , Crateja con il suo *Rizotomikon* , scrittore riputato da Ippocrate come il più grande botanico dei suoi tempi.

Cognizioni svariate su i vegetabili s'incontrano in Esiodo (*Opera et Dies*); nell'Odissea ed Iliade d' Omero; come ancora presso Dionigi e Metrodoro, attestando Plinio che questi abbiano apprestati i primi elementi della fotografia botanica con il descriverne in pari tempo le singole virtù medicinali. Empedocle da Agrigento sospettò il sesso nelle piante; Epimenide imprese all'uopo lunghi viaggi e mise in voga l'uso della Scilla; Democrito scrisse sopra le piante arboree e su l'erbe, ed altresì intorno ai frutti ed ai semi di esse.

Dall'isola di Coos, una delle cicladi, verso il 460 av: G: C: dovea uscire il più grande medico dell'antichità. Ippocrate, che seppe riunire le particolari cognizioni di botanica in un corpo di dottrina affin di dirigerne lo studio con dotte regole. Egli nelle sue opere tuttavia esistenti, essendo perite quelle degli altri, riporta oltre 200 piante, delle quali svolge la virtù medicinale, indica il modo di raccoglierle e di adoperarle per meglio conservare il loro vigore.

Aristotele filosofo enciclopedico diè nuovo impulso a questo movimento progressivo con il libro *De Plantis*

secondato in ciò dalle felici aspirazioni di Teofrasto discepolo di un tanto maestro,

Circa l'anno 324 av. G. C: questo dotto rivolse i suoi studî su l'organografia botanica trascurata sino a quel tempo; distinse le foglie per la forma loro ed il margine; parlò della natura del picciuolo, e separò le piante che hanno semi nudi da quelle che lo tengono racchiuso in una cassola. Il tessuto cellulare è, secondo lui una polpa deposta tra le fibre del legno; e sotto il nome di *Ines* pare che accenni i vasi spirali. Analizzò con sagacia la natura del fusto nelle diverse piante, degl'integumenti corticali che le ricoprono, dei fiori femminei e dei mascolini.

Dopo Teofrasto passarono quattro secoli senza che altri sorgessero di qualche merito nella botanica; benchè l'istoria ricordi Callimaco, Glauco, Nicandro, Antonio Musa, il suo fratello Euforbio e Creteva. Su lo svolgere dell'anno 68 dell'era volgare si rese celebre Pedacio Dioscoride, il quale, dopo aver seguito il mestiere delle armi, s'addisse alla conoscenza dei semplici. A tale scopo visitò l'Italia, la Grecia, e parte della Gallia, dei quali viaggi ne fu frutto un'opera divisa in sei libri, dove tratta di tutte le piante impiegate nella medicina, e dei succhi, gomme e resine che se ne ricavano.

I materiali riuniti in essa servirono di base, per lungo tempo agli studî dei cultori delle scienze naturali: e da Teofrasto e Dioscoride principalmente trasse le materie Catone per la compilazione del trattato *De Re Rustica*, apprezzato assai dai suoi contemporanei. Si tenero eziandio in gran conto i precetti sparsi nei dodici libri su l'agricoltura, e nel trattato su gli alberi di Lu-

cio Giunio Moderato Columella, nei quali fa mostra di cognizioni estese, e di buon criterio,

Cornelio Celso, l'Ippocrate dei Latini, che fiorì sotto Augusto, Tiberio e Caligola consacrò il tempo della più grande maturità della vita a questi studi; ma i suoi libri d'agricoltura sventuratamente non sono pervenuti sino a noi.

Ci rimane tuttavia superstite la storia naturale (*Historia Mundi*) divisa in 37 libri, del veronese Caio Plinio il vecchio: opera immensa, in cui sembra, al dir di Buffon, d'aver misurata la natura e d'averla trovata troppo angusta in rapporto all'estensione del suo spirito. N'attinse i materiali da più di 2000 volumi greci, e latini; ma poco critico e molto credulo non seppe evitarne gli errori, e ne seguì ciecamente i pregiudizi, ed i superstiziosi racconti accreditati in quell'epoca.

Nei tempi degli ultimi Imperatori romani, e dei Principi Bisantini, per 14 secoli, scrittori inetti limitaronsi a commentare Plinio; e seguendone le goffe credenze accrebbero oscurità in mezzo alle tenebre del medio evo. L'araba farmaceutica composta quasi intieramente di pante officinali richiamarono gli erboristi a questo studio, e gli scritti loro servirono di testo e di modello ad Oribasio, a Paolo Egineta, a Serapione, a Razis, ad Avicenna, a Mesue, ad Averroe, i quali con il dare nomi diversi alle piante, accrescendone la confusione, ne ritardarono sempre più i progressi. Infatti avanzavasi a rilento la scienza per questa sorta di cultori; e dal tempo di Ebn-Baitar, il quale fiorì nel secolo XIII, sino all'anno 1532 una magra giunta venne fatta alle 1400 specie di piante già conosciute dagli autori greci, latini ed arabi.

Per trarsi dall'impaccio di tanti ambagi, su lo scorcio del secolo XV si badò a meglio conoscere ed esaminare i vegetabili; ed all' uopo cominciaronsi a pubblicare le descrizioni accompagnate da figure incise in legno. Il primo tentativo che siasi fatto in questa materia fu nel 1486 dal tedesco Cuba nel suo *Ortus Sanitatis*, in cui inserì cattive figure, le quali vennero migliorate alquanto dal Leoniceno, che riuscì a correggere alcuni errori di Plinio. Brunfels, nato in Magonza nell'adoperarsi eziandio a purgarla dalla farragine di migliaia di nomi vecchi, barbari e ridicoli, incise le piante con disegno meno equivoco. Questi esempì furono seguiti con migliore riuscita dai loro connazionali Trago, Fuchs e Dodoneo; dai francesi Clusio e Bellonio; e dal Fiammingo Lobel. Si distinse fra tutti l'italiano Mattioli nei Commentarî sul libro VI di Dioscoride, pubblicati in Venezia nel 1554; che dipoi Fabio Colonna per il primo, incise in rame con buon successo.

Sino a quest'epoca si era studiata la botanica su i libri e non su la natura; quindi le false idee, che diffondeva tale metodo, ispirarono il pensiero d'attendere alle piante vegetanti su la madre-terra, istituendo a tal fine degli orti botanici. L'Italia ebbe la gloria di veder fiorire raccolte sotto il suo bel cielo piante di ogni ragione sì indigene che esotiche; e mosso dal consiglio di Musa Brassavolo, il Duca di Ferrara Alfonso d'Este ne fondò parecchi dei quali il più ricco venne detto il *Belvedere*. Non vi fu quindi in poi città italiana di qualche rinomanza che non volesse avere il suo giardino delle piante. Padova fin dall'anno 1545, mercè la munificenza dei suoi Dogi Micheli e Cornaro, ne ebbe una ricca

raccolta; procurò a Genova sua patria il Doria un tale mezzo d'istruzione, e Cesi, Borghese e Barbarini arricchirono di costose piante i loro giardini in Roma. Benemerito si rese della simpatia dei dotti Cosimo dei Medici primo Granduca di Toscana, il quale, fondata l'Università di Pisa, vi chiamò a professore di storia naturale Luca Ghini, incaricandolo di piantare un orto botanico con assegnare un tratto di terreno su le sponde dell'Arno. La capitale dell'isola nostra ebbe anche essa il suo orto botanico, benchè conti la tarda data del 1779.

Dedicatisi i naturalisti sotto questa sicura scorta a studiare le piante con più diligenza, i progressi della botanica furono rapidi e sorprendenti. Corrado Genser da Zurigo spese metà della vita nel raccogliere materiali per una storia generale delle piante e lavorò di propria mano più di 1500 disegni affin di illustrarle. Opere laboriosissime ed universali comparvero verso quest'epoca e le più celebri furono quelle di Gerard, di Parkinson, di Turner, di Chiusio, dei due Bauhin, di Tabernemont, di Delecampis, di Lobel e di altri assai.

Andrea Cesalpino da Arezzo, medico di Sisto V slanciò su le ali del proprio genio oltre il secolo in cui visse, e notò non pochi fatti sfuggiti ai suoi antecessori. Imperciocchè conobbe la circolazione della linfa ascendente per le radici, messa in movimento dal calore; trovò la provenienza delle foglie e conobbe la vera natura del midollo; fece altre scoperte fisiologiche, in che avanzò di gran lunga i contemporanei.

L'invenzione del microscopio avvenuta circa quel tempo agevolando lo studio dell'*Organografia* botanica ne fè conoscere i tessuti elementari e le parti organiche

più semplici, per lo che si operò un salutare cangiamento in questa sezione del regno vegetale. La scoperta dei vasi spirali fatta da Henshaw nel 1661 ed i ritrovati sul tessuto cellulare pubblicati da Hook eccitarono le menti sagaci del Malpighi e del Grew per compilare le loro opere veramente classiche; cioè la *Anatome plantarum* del primo e la *The anatomy of the vegetables begun* del secondo.

Mentre che questi uomini sommi dimostravano l'intima struttura dei vegetabili, Morison, Ray, Mahon, Heister ed altri tentarono di ristorare la Tassonomia, o botanica sistematica, che dovea prendere slancio novello sotto le ispirazioni del Tournefort nato in Aix nella Provenza l'anno 1656. Il giardino delle piante, stabilito in Montpellier da Errico IV servì a mettere in pieno lume i di lui talenti.

Viaggiò a tale scopo nel Delfinato, nella Savoja, nella Linguadoca, nella Spagna, nel Portogallo, nell'Olanda e nell'Inghilterra. Incaricato da Luigi XIV di visitare l'Oriente, percorse per tre anni la Grecia, l'Asia Minore, l'Armenia, e con le piante raccolte compose un erbario che lasciò per testamento al Re, la quale raccolta conservasi gelosamente nel Museo di Parigi. Commise la pubblicazione delle sue opere all'abate Bignon, e la più interessante porta il titolo *Institutiones rei herbarie*. In essa le Classi sono fondate su i fiori e su i frutti; i Generi su i caratteri secondari degli organi istessi accompagnati da 451 figure rappresentanti i detti Generi; lo che produsse per la scienza un'innovazione importante.

Nell'anno 1717 Dillenius gettò le prime fondamenta della

criptogamia, cioè delle piante che hanno organi sessuali poco apparenti, o nascosti, e ne descrisse un gran numero di questa specie dimenticato dai suoi predecessori, cui annesse delle buone incisioni nella sua *Historia Muscorum* stampata in Oxford nel 1741.

L'epoca del Linnéo segna il punto culminante e più luminoso dell'istoria naturale; questi dotato d'animo fermo ed intraprendente nel *Sistema Naturæ* abbracciò con il vasto suo ingegno non solo i vegetabili, ma tutti i corpi della natura, che acquistogli a buon dritto il titolo di Principe dei Naturalisti.

Ancor giovane eletto presidente dell'Accademia di Stokholm e cavaliere della stella polare, promosso indi a professore di botanica nell'Università d'Upsal procurò arricchirne il giardino di nuove piante. E siccome il Tournefort aveva perlustrato le parti meridionali dell'Europa, Linnéo diresse le sue erborazioni verso le algenti contrade del Nord. Ne pubblicò i risultati intitolandoli con il nome categorico di Flora; così disse Flora Svecia il libro dove particolarreggia le piante svedesi; Flora Zeylanica il trattato in cui descrive quelle che Paolo Hermann avea trovate nell'isola di Ceylan; e Flora Laponica l'opera pubblicata dopo l'escursione intrapresa uell'anno 1732 per la Lapponia; arricchendo la botanica di 536 piante non conosciute sino a quel tempo.

Riformatore del metodo di Tournefort n'estese uno novello basato su il sesso delle piante che divise in Classi, suddivise in genere, e queste in ispecie. Le parti differenti della fruttificazione gli apprestarono le regole che ha seguito nel classificarlo; lo che ha fatto con tanta aggiustatezza e discernimento che ciascuna pianta pare che si

vada, per dir così, a collocare da se stessa nella classe che le si conviene. I botanici hanno riconosciuto dei vantaggi assai nel sistema linneano, che fu accolto con vivo entusiasmo quasi universalmente.

In quell' epoca la nomenclatura botanica trovavasi tuttavia molto imperfetta; avvegnachè il nome di ciascuna specie esprimevasi con lungo strascico di frasi inutili e spesso improprie, imbrogiate in tale modo da rendere la scienza confusa e difficile. Or Linnéo, meglio che Tournefort, stabiliti i limiti dei generi e delle specie, diede un nome invariabile e conveniente a ciascun genere; questo nome appropriò alle singole specie, cui appose, per distinguerle, un aggettivo particolare.

Mercè un tale ritrovato quanto ingegnoso altrettanto semplice, egli trasse il linguaggio botanico dalla confusione e dal disordine in cui l'avevano lasciato i suoi predecessori; ed é oramai da più di un secolo, che i botanici riconoscenti sieguono a calcare senza cangiamento notevole le orme luminose che questo gran maestro ha segnate nella scienza dei semplici.

Prova novella del suo esteso colpo d'occhio si ha nella opera *Classes Plantarum* in cui tentò distribuire il regno vegetale in famiglie naturali. Vi si accinse del pari il suo contemporaneo Adanson pubblicando un lavoro scientifico con il titolo *Familles des plantes*, che non ottenne il suffragio di cui era degno: ma Bernardo di Jussieu meditava una disposizione naturale dei vegetabili molto superiore a quella di Magnol, di Ray, di Heister e di quanti altri l'avevano preceduto, movendo da principii più filosofici e soprattutto dall'importanza relativa dei caratteri.

L'anno 1699 segna l'epoca del nascimento di questo uomo singolare avvenuto in Lione; ed i suoi talenti per la botanica gli procurarono la carica di dimostratore delle piante nel giardino del Re, ed un posto nell'Accademia delle Scienze di Parigi. La modestia di Jussieu era estrema e non arrossiva rispondere alle quistioni difficili che gli si proponevano *Io non lo so*. Affabile e comunicativo con i suoi alunni, dava mostra di essere il vero amico della scienza. Egli, per rendere palese la sagacia del loro maestro gli presentavano delle piante mutilate espressamente per sformarne i caratteri; ma che, il Jussieu non mancava di conoscere di leggieri, nominandole, indicando il luogo della loro origine e le proprietà che le distinguevano.

Venuto in Francia il Linnéo, assistendo un giorno alle erborizzazioni di Jussieu gli allievi di lui vollero tentare l'istessa prova con il botanico svedese, che lor disse francamente: Non vi ha che Dio ed il vostro maestro che sia capace di spiegare le piante a questo modo.

Il Jussieu, dopo essersi affaticato assai per lunghe indagini e riflessioni, pose termine alla sua opera immortale *Genera Plantarum*; ma non si diede alcuna briga di pubblicarla. Ciò fece, dopo nove anni della di lui morte, Antonio-Lorenzo di Jussieu suo nipote; e sul merito di questo sublime lavoro basta ricordare che il metodo naturale lungamente ricercato invano dai botanici più rinomati vi si trova compiutamente e solidamente stabilito.

In questo frattempo le opere impareggiabili di Lamarck e di Jacquin, i quali entrambi possedevano in grado eminente il talento di descrivere le piante rare /e scò- (15

nosciute nei più minuti particolari, diedero novello impulso alla botanica descrittiva: accresciuto dall' ascendente che prendevano le spedizioni eziandio fuori d'Europa, destinate dai Governi per andare in traccia di piante novelle.

Mentre il celebre Adanson spingeva le sue erborizzazioni nell'Africa occidentale, lungo le rive del Senegal il successore di Linnéo Thunberg perlustrava il Capo di Buona Speranza e del Giappone; Loureiro la Concincina, Swart le Antille, Aublet la Gujana, Mutis l' America equatoriale, Peron e Ruiz il Perù ed il Chili.

Il museo di Parigi era arricchito da immense collezioni di nuove piante inviate da Commerson, il quale aveva percorso quasi tutto il globo. In Calcutta un vasto orto botanico si fondava con le piante somministrate da Roxburgh, che protetto generosamente dalla Compagnia delle Indie perlustrò il Bengal e rese di pubblica ragione i suoi lavori sul regno vegetale di quella estesa contrada.

Sul cominciare del secolo presente l'interno dell' Algeria era visitato dal naturalista Desfontaines; ed il Du Petit Thouars solo affrontava le coste inospitali del malsano Madagascar. Eseguivano in pari tempo il loro celebre e periglioso viaggio nell'interno dell'America Humbold e Bonpland, ed affin di raccogliere i materiali per la Flora dell' Australasia il naturalista Brown ed il pittore Bauer fecero lunga dimora in quel paese.

Due celebri botanici siciliani, Francesco Cupani e Silvio Boccone ponevano la loro isola natia al livello delle altre nazioni in ordine alle scienze naturali con le loro ricerche e coi molteplici viaggi. Il primo nato in Mirto l'anno 1657 scorse replicate volte la Sicilia; e nell'indagare

le virtù delle piante fe palesi gli errori invalsi per l'ignoranza del volgo, ne dimostrò le vere proprietà igieniche ed arricchì la Flora sicula di un gran numero di piante; del che dà ragione nelle opere diverse pubblicate da lui: così nel *Catalogum plantarum sicularum noviter adinventarum*; siccome nel *Syllabus Plantarum Siciliae nuper detectarum*, e finalmente nella *Historiam Naturalem siculam etc.*

Silvio Boccone da Sciacca portò più lungi le sue scientifiche peregrinazioni; al qual'uopo recossi in Malta, nella Corsica, nell'Italia continentale, nel Belgio, nella Bretagna, nell'Olanda. nella Francia, nella Germania ed in altre provincie e regni. I grandi vantaggi arrecati alla scienza gli ottennero l'amicizia e gli encomii dei più celebri botanici contemporanei; onde fu salutato a ragione dal Presidente dell'Accademia dei Curiosi della Natura in Germania con il nome di Plinio dei suoi tempi. Pubblicò più di dieci opere su diverse materie botaniche, e le più interessanti portano il titolo *Icones et Descriptiones rariorum Plantarum, Museo di piante rare della Sicilia Malta, Corsica, Italia, Piemonte e Germania* con figure 133 incise in rame, *Osservazioni Naturali ove si contengono materie medico-fisiche e di Botanica ec.*

I perfezionamenti introdotti dall'Amici nella costruzione del microscopio contribuirono non poco all'avanzamento della botanica descrittiva mercè gli importanti ritrovati nell'anatomia delle piante e nei fenomeni delle loro funzioni. Imperciocchè più non si dubita che lo studio delle famiglie naturali deve tenere per base la conoscenza degli organi e la relativa loro importanza, che ne rilevano le affinità reciproche.

Ebbene, per procedere con metodo in tale ricerca è di mestieri conoscere le leggi che governano la forma degli esseri organici; quindi la simmetria dei medesimi è divenuta nella botanica ciò che nella chimica è l'affinità, massime dopo che il De Candolle ne ha dimostrato il bisogno nella sua *Théorie élémentaire de la botanique*.

Merita pure d'essere ricordato, come prezioso e recente acquisto, l'applicazione della chimica organica alla fisiologia vegetale; ed in questo generale movimento si affaticarono laboriosi botanici a metterla in pieno lume con nuove scoperte. Sono degne della fama che godono le ricerche di Martens sul colore delle piante; di Moor e Steudel su le graminacee; di Magnus su la nutrizione dei vegetali; di Talasne su i Funghi, Licheni e Tartuffi.

Svolgendo con vedute più estese questo argomento Soubeiran fece vedere l'ufficio dell'*Humus* e degli ingrassi nell'alimentazione delle piante; Payer sparse nuovi lumi su parecchi fenomeni della Organogenia, e Ruff sciolse la quistione insorta dietro l'esperienze di Wartmann e Becquerel, che le piante comunicano elettricità negativa all'aria e positiva al suolo.

Il Ville combattè Boussingault, le cui ricerche stabilivano come l'azoto esistente in istato libero nell'atmosfera non possa essere assimilato alle piante; ma che invece lo ricevano dai concimi, dall'ammoniaca, dai principii organici, recati loro dall'acqua delle piogge e dall'aria ambiente.

Nè fu punto trascurata la geografia botanica; conciossiachè vennero visitate le Alpi dal Tournefort e da altri celebri botanici, ed il DUBY s'occupò ad illustrare la

Geografia montana della Spagna. I monti del Tibet ed il Picco d'Himalaya ebbero diligenti investigatori nello Strachey, nel Madden e nel Thomson; siccome la catena dell'Ande nell'Humboldt.

L'istoria naturale dei vegetali fanerogami finalmente ottenne nuova ed estesa illustrazione nelle opere del Mayer, Turczaninow, Godet, Heer, Vilmorin, Germain, Ulex, Ville ed altri.

La botanica adunque spinta innanzi dagli sforzi concentrati di tanti esperti naturalisti non è più in presente uno studio pratico di soli nomi, ma bensì una vera scienza che ha le sue teorie, i suoi fatti, le sue ipotesi e le sue leggi.

CAPO II.

DELLE PARTI PRINCIPALI ED ACCESSORIE DELLE PIANTE

Oh pur triste e malinconica doveva apparir la terra nella sua originaria aridità! Era come steppa immensurabile non rabbellita da fiore alcuno, dove non germineva un sol filo d'erba. Ma qual magico spettacolo oramai presenta nel vederla adorna di un numero prodigioso di piante tinte del colore che armonizza tanto con la potenza visiva, tapezzata riccamente di fiori d'ogni ragione, i quali profumando l'aria con olezzanti emanazioni la rendono sana e respirabile.

Or dirigendo lo studio a questa importante sezione del triregno della natura, dirò anzitutto che la pianta, nel suo analitico svolgimento risulta da un complesso di elementi solidi e fluidi privo di moto spontaneo e di senso che cresce, si propaga e si rinnova con leggi costanti e bene ordinate. Questo ordine eziandio s'ammira nelle diverse specie, le quali, con limiti stabiliti passano insensibilmente dall'albero al frutice e dal frutice all'erba.

Vanno classate sotto la categoria di piante erbacee tutte quelle non aventi fusto e la cui sostanza è molle carnosa, o membranacea. Quando poi partecipano dell'erbaceo e del legnoso, che crescendo a piccola altezza formano cespuglio, diconsi suffrutici. Le piante fruticose sono dure affatto, o legnose, le quali s'elevano a maggiore altezza emettendo dalla radice varii fusti di grossezza diversa. Gli alberi infine, che sono la produzione più grande del regno vegetale, producono un tronco legnoso diviso in rami adorni di gemme.

La vita vegetativa delle piante è più o meno lunga a seconda la maggiore o minore solidità delle parti organiche che le compongono. Così gli alberi d'alto fusto vivono dei secoli e diconsi *perenni*; quantunque i botanici sotto questa classe vi comprendano tutte le piante che protraggono l'esistenza loro al di là di due anni anzi si dà il nome di perenni a quelle ancora delle quali perisce il fusto, ma si mantiene viva la radice. Piante *biennali* appellansi le altre che estendono il loro periodo vegetativo a due anni: nascono e crescono nel primo, nel secondo fioriscono indi muoiono. Tutti i vegetabili finalmente che nascono e periscono dentro l'anno, diconsi *annui o annuali*, nè mancano di quei che vivono la vita dell'effimera, la cui esistenza è limitata ad un giorno solo, come le Muffe, e certi Funghi.

Questa potenza di vegetare è l'anello appunto che lega la pianta al regno animale nella gran catena degli esseri creati; e la deficienza assoluta della forza motrice ne costituisce un ramo scientifico separato. Per fermo sono oggetto dell' Ittiologia gli esseri viventi che nuotano e guizzano nel liquido elemento; dell'Ornitologia

quelli che libransi leggieri per l'aria e rapidi in essa sciolgono il volo. Indrizza le sue indagini la Zoologia sugli animali che strisciano, camminano, corrono su la superficie del tellurico globo. La botanica però occupasi esclusivamente su l'organismo dei corpi, cui è negato ogni moto spontaneo, e fissi si tengono attaccati con tanta forza al suolo da non temere sovente il violento sbuffo dell'uragano e la forza sovvertitrice della bufera.

Il *Caudice* discendente ossia la *Radice*, parte inferiore della pianta, serve di base, ed acquista una grandissima forza progressiva in ragion diretta del profundarsi che fa e diramarsi sotterra. Or nella radice distinguonsi due membri il fittone o radice maestra, che scende in alcune piante perpendicolarmente, e le radicelle o barbe che serpeggiano d'ordinario per ogni verso.

Quando le piante hanno le radici loro riposte dentro terra diconsi *terrestri*; se le attaccano alle rocce, ai muri s'appellano *Sassatili*; chiamansi *acquatiche* allorchè nuotano immerse nell'acqua; e quelle che le insinuano nelle altre piante e vivono a scapito di esse vengono distinte con il nome di *parassite*. Vi hanno però dei vegetali non aventi foglie nè fusto, i quali sembrano tutti radici, tali sono i Tartuffi. Il colore delle radici è vario assai essendovene di bianche, di gialle, di brune, di rosse e di quasi nere

Le parti che si distinguono nelle medesime sono tre: La superiore che è la parte interposta tra la radice ed il tronco, detta collare, colletto o *nodo vitale*; un lieve stringimento locale e la direzione delle fibre affatto propria lo fa conoscere. Desso è come il cuore, o centro della pianta che lo dà esistenza ed attività vegetativa

e se si guasta per caso o si corrompe perisce la pianta. Costituisce la parte media il corpo della radice, la quale ha solidità diversa e forma dissimile. Le barbe infine destinate ad assorbire i succhi nutritivi ne determinano la parte inferiore

La sua struttura é semplice, poco differente dal tronco; avvegnachè ha la propria corteccia che involupa le fibre legnose racchiudenti la polpa cellulare che è il corpo o *Rizomo* di essa. Mistris Ibbetson pretende che tutte queste parti siano composte quasi intieramente d' Epidermide divenuta compatta, di poca scorza esteriore e di molto legno.

Non tutte le radici intanto sono della medesima struttura e forma; anzi sotto questo riguardo sono classate in quattro gruppi principali: cioè *Fibrose* perchè emettono molte sottili barbe; *Tuberose* quando i nodi delle ramificazioni sviluppano delle gemme producenti nuove piante; *Rotonde*, ovvero ovate allorché s'accostano alla forma sferica, oppure alla ellittica; e *Fusiforimi* diconsi quelle che allungansi e si stremano verso la punta.

Se il Caudice discendente, profondandosi sotterra rifugge la luce, l'ascendente, in contrario slanciasi in alto e con avidità va incontro al detto imponderabile. Questa parte superiore della pianta, che ha principio nel nodo vitale e termine nella fruttificazione, vien chiamato *Erba* dal Linnéo, e *Cormo* dal Wildenow; ma più comunemente è detto *Fusto*.

Vi sono cinque specie più notabili di fusti: cioè il *Tronco* il cui fusto legnoso di forma presso che conica innalzatosi a certa altezza si divide in rami e ramoscelli, il cui complesso forma la così detta cima dell' albero. Lo *Stipite* ha il fusto squammoso quasi cilindrico terminato

in cima da un fascio di foglie, come nella Palma e nella Jucca. Il *Culmo* è vuoto nell'interno rinforzato da nodi, o ripieno di midollo con sottili foglie aguzze, che gli si attortigliano intorno; lo che è proprio delle graminacee; se poi il fusto manca di nodi distinguesi allora con il nome di *Calamo*, le cui foglie partono tutte dalla base e propriamente dal ceppo della pianta; così sviluppassi nei giunghi e nei ciperi.

Lo *Stelo* o *Caule* da ultimo è proprio delle piante erbacee; il quale bisogna distinguere dallo *Scapo* o *Gambo* dei fiori poichè lo stelo ergesi nudo dal *Bulbo* inghirlandato di essi: ne pongono esempio i Narcisi e la Belladonna.

Arrestiamoci per poco a studiare la notomia comparata delle parti organiche dei cennati fusti, massime dei legnosi, ossia Tronchi. Son questi vestiti di fuori da una sostanza detta scorza, la quale è ricoperta da membrana sottile, e secca appellata *Epidermide*. L'inviluppo o strato cellulare succede alla epidermide formata da materia spugnosa, per lo più di colore verde cupo. L'ufficio di tale tessuto è di lasciare libera la traspirazione della pianta, umettare la corteccia ed impedire che si risecchi.

Indi le fibre longitudinali frastagliandosi con altre fibre laterali formano una rete le cui maglie sono più grosse e più rade negli strati esterni, più fitte e più sottili negli interni.

Questi strati precisamente più molli e flessibili formano il *Libro*, o la parte interna della scorza.

Dalle parti della corteccia a contatto del *Libro* si offre come una spalmatura d'umore rappreso, ed è il succo nutritivo di tutti i tessuti, e materiali della pianta detto *Cambio*.

Togliendosi il complesso corticale, si mette a nudo la parte più solida o più dura del tronco, ch'è il legno, nel quale si distingue l'*Alburno* parte men dura, men pesante, e men colorita del corpo legnoso, ovvero anima del legno.

La corteccia ed il legno crescono ogni anno di nuovi strati, i quali si sovrappongono con andamento inverso, il legnoso dall'indentro al di fuori, il corticale dall'infuori all'indentro, inguisachè gli strati si formano sempre a contatto fra loro, e tanti strati vi hanno così nella corteccia come nel legno, quanti sono gli anni della pianta.

Nel centro del corpo legnoso stà riposto per ultimo il midollo ch'è una massa amorfa composto di cellule della medesima natura della sostanza cellulare della corteccia, differendo solo per il suo colore bianco lucente di una leggiera tinta verde a contatto del cerchio legnoso. Nel tubo che contiene il midollo vi sono disposti in giro i vasi linfatici, nei quali si pretende che risegga la forza vitale della pianta, perciò dall'Ibbetson tale distribuzione circolare di vasi fu detta *Cerchio vitale*. Intanto gli autori dell'età nostra sono di accordo con il Decandolle nel ritenere il midollo come un deposito di sostanza nutritiva destinata a somministrare il primo elemento alle gemme, dove si contengono i rudimenti di tutti gli organi che hanno a comparire sul fusto e sui rami. Ognuna di queste gemme prende origine da un filo, o bitorzoletto di tessuto cellulare, entro cui si organizzano le fibre ed i vasi a spese dei materiali contenuti nelle cellule del midollo, il quale per rispetto agli organi nascenti del fusto e dei rami fa l'ufficio dei Lobi, che racchiudono la piumetta, o radichetta del seme; cosicchè il Decandolle

non esitò chiamarlo il *Cotiledone* della gemma: ed infatti le piante le quali mancano di midollo, mancano pure di rami.

Tutte le descritte parti non sono esclusivamente proprie dei fusti legnosi, ma eziandio delle piante erbacee; avvegnachè è d'uopo tenere in mente che esse sono essenziali a tutti i vegetabili. Infatti si rinviene in esse la Corteccia, il Corpo legnoso, il Midollo, che nel *Culmo* delle piante graminacee tappezza il cavo interno del proprio fusto.

I tronchi, gli stipidi, i culmi, gli steli, i gambi del vegetale non sorgono dal suolo nudi e disadorni, anzi parecchi hanno delle parti che vengono considerate come secondarie ed accessorie. Tal'è la *Stipola*, quasi si dicesse piccola paglia, ch'è una squamma, ed appendice foliacea situata alla base, ovvero all'inserzione delle vere foglie come può vedersi nella Rosa, nella Passiflora, nel Pisello ecc. Quando la *Stipola* veste e circonda, sostiene e fortifica il *Fusto*, allora vien detta *Guaina*; così nella Musa Paradisiaca, nella Canna, nell'Orzo, nel Finocchio.

Se poi l'involucro non è fesso come nella *Guaina*, ma è chiuso a tubo, appellasi in tal caso *Astuccio*; di tale natura è nel Rabarbaro, nel Romice, nei Ciperi. Se le foglie florali, dette altrimenti *Brattee* appartenenti alla *Stipula* si riuniscono a guisa di pennacchio, allora prendono il nome di *Ciuffo* o *Corona*; come si osserva nella Lavandola, nella Frittellaria, nella Vedovina con il Ciuffo. Si appellano eziandio le *Stipole*, *Mestole* o *Spate* quando sono conformate e mestola, a cucchiaio, a spatola; così nella Giunchiglia, nella Cipolla, nel Narciso. Inoltre alcune

piante son provviste di filetti per lo più avvolti a spira affine di arrampicarsi negli oggetti circostanti, conosciuti sotto il nome di *Viticci*, *Cirri* o *Capreoli*. Questo accessorio germoglio ben si distingue nelle Viti, nella Zucca, nella Smillace, nella Bignonia. I Viticci sono composti degli elementi stessi del Fusto; ed osserva il Du Hamel che producono sovente dei fiori e dei frutti come accade nella Vite.

Le piante in ultimo posseggono delle armi a propria difesa, mercè un corpo robusto, acuto e pungente detto *Aculeo*. Questo prende il nome di *Spina* quando aderisce fortemente al fusto nè si può staccare senza lacerare e rompere le fibre legnose. Tali sono le spine che difendono l'Arancio, il Melogranato, il Susino, il Giuggiolo.

Il *Pungiglione* o *Pruno* non ha origine dalla parte legnosa del fusto, ma dalla scorza, quindi senza lacerare la pianta, nè offendere il legno sottostante si può togliere, come sperimentasi nella Rosa, nel Rovo Idéo, nella Robinia. Tanto avviene perchè il Pungiglione è prodotto dal tessuto cellulare della corteccia ricoperto solamente da poche fibre dei vasi corticali, e dalla Epidermide. Per questo precisamente si differiscono dai *Peli* i quali mancano di vasi, aventi solamente il tessuto cellulare. Il *Pelo* adunque è una produzione membranacea dell' Epidermide molle e filiforme cui s' appose tale nome perchè simile al pelo degli animali. Di Peli vanno coperti la Pilosella, il Malvone, il Tassobarbasso, l'Ortica.

Poichè le vicissitudini meteorologiche possono impedire lo sviluppo della pianta, ed avvizzirne il giovane rampollo, massime nelle intemperie brumali, essa è rac-

chiusa tra inviluppi scagliosi membranacei, o carnosì appellati dal Linnéo *Svernatoi*, i quali sono di due specie cioè *Bulbi e Gemme*. Il Bulbo prende comunemente il nome di *Cipolla*, avvegnachè la pianta di tal nome, e le Gigliacee ne vanno munite; così dicesi la Cipolla di Narciso, di Giacinto, di Tulipano per esprimere il loro bulbo. La Gemma, ossia Occhio è lo Svernatoio attaccato al fusto, o ai rami coperto di squamme, come sul Castagno, sulla Quercia, sul Nocciolo. Or secondo le osservazioni del Bonnet pare incontrastabile che gli Svernatoi siano composti delle parti stesse della pianta, conciossiachè la contengono tutta raccorciata, e ristretta come in miniatura.

In uno svolgimento elementare di fotografia botanica non bisogna omettere la fogliazione che avviene su le radici, sul fusto, e sui rami del vegetale, il quale brillante fregio lo adorna e veste come da ricco paludamento su cui si stemperano tutte le tinte del verde dal più forte e tagliente sino alle più dolci e morbide tinte di esso. Le foglie a dir breve sono delle espansioni, della sostanza corticale, le quali sviluppansi riunite in fascetti fibrosi. Or se questi fascetti subito dilatansi venuti fuori, ed avvolti tra il tessuto cellulare si stendono in lamina, non si produce il così detto Gambo, o Picciuolo; se poi rimangonsi affasciati prima di espandersi, tale prolungata riunione di fibre è quella che costituisce il Gambo.

I nervi o costule che scorrono simmetricamente per la lamina delle foglie sono i primi a formarsi, dalle quali si dirama una rete di fibre legnose le cui maglie sono riempite d'un tessuto cellulare che ha nome di *Pa-*

renchima. Tutto il cennato apparecchio è protetto dall'Epidermide, che ha dei vasi e dei pori per la traspirazione della pianta e per ricevere dall'atmosfera i gas nutritizii, la qual doppia destinazione rende osservabile, la differente struttura delle facce della detta foglia, dappoi chè la superiore rivolta al cielo è più forte, più liscia e lucida che l'inferiore riguardante il suolo la quale è più scura, rugosa e vellutata. Le foglie, che sbucciano, dalle gemme nate all'ascella delle foglie vecchie, a breve tratto soffrono un interrompimento chiamato articolazione; queste sul terminare dell'autunno si distaccano dalla pianta dette perciò foglie caduche: quelle che tali non sono vi rimangono attaccate ancorchè appassite e disorganizzate, distinte con il nome di foglie persistenti; ne danno esempio le Palme, le Zucche, le Gramigne.

È d'uopo distinguere anzitutto la foglia semplice dalla composta. La prima ha la sua lamina intera e ciascuna delle sue divisioni non è articolata sul Picciuolo. La forma più schietta è la lineare, cioè quando la lunghezza è uguale da per tutto. Questa si cambia in bislunga allorchè il Parenchima si allarga alquanto nel mezzo; ed allargandosi maggiormente costituisce la così detta foglia *Ellittica*, e che per l'espansione un pò più grande si trasforma in *Orbicolare*. Se poi la detta dilatazione avviene insensibilmente da basso in sù la foglia dicesi *Ovata* la quale, tutte le volte che va assottigliandosi ed appuntandosi, si appella *Lanciolata*; e *Lesiniforme* se si prolunga in una punta assai lunga e sottile.

Prende la foglia il nome di *Cuneiforme* se è larga verso l'apice e ristretta alla base; di *Spatulata* quando la cuneiforme è appuntata verso l'apice ed allungata e

ristretta nella base a mò di Spatula chirurgica. La si appella *Cordata* o Cuoriforme, Saettiforme, Astata, Reniforme, secondo che presenta la forma di un cuore, di una saetta, di un'asta, di un rene.

In ordine al margine o bordo dell' istessa le si danno nomenclature diverse; così quando è priva affatto di punta chiamasi *Ottusa*: che se è intaccata all'estremità distinguesi con il nome di *Smozzata*, e se il seno è alquanto profondo la si nomina *Smarginata*, la quale si cangia in foglia Bifida, Bipartita a proporzione che la smarginatura va più inoltrandosi nel Lembo; ma se presenta più fenditure, dicesi Bifida, Quatrifida ecc., così Lobata, Triloba, Quinqueloba, Spartita, Tripartita, Quinquepartita; ed allorchè le fenditure sono disuguali essa si chiama *Frastagliata*.

Il bordo delle foglie può essere nudo o vestito di peli o rigido di spine, e dicesi allora la foglia ciliata spinosa. Le si dà il nome di Dentata, Crinita, Seghettata, quando le punte sono disposte a guisa di denti, di crini, di denti di sega; che se molto vi si profondano si dice *Fessa*.

Tenendo in considerazione la superficie delle foglie questa può essere Liscia, Lucida, Glama, Rubescente, Irta, Ispida, Feltrata, Cotenosa, Viscosa, Screziata, Pelosa, Papillosa, Scabra, Traforata.

La sostanza, o polpa delle foglie costituisce altre diversità; le principali sono la foglia Membranacea, la Coriacea, e la Carnosa o Crassa.

Allorchè i fascetti fibrosi nell'uscire dal Picciuolo rimangono interrotti in guisa che la foglia può essere spartita in più pezzi senza lacerazione, essa si dice composta, quando anche costasse di due pezzi come nell'Arancio. Nella foglia composta i singoli pezzi sono indi-

cati con il nome di *Foglioline*; ed il Gambo dicesi in tal caso *Racchide*. Le foglie, composte si dividono in *Pennate o Palmate*, secondo che le foglioline sono disposte sulla racchide come le barbe di una piuma, ovvero come le dita della mano, dette allora *Ditate*.

Le foglie pennate son distinte ancora con il nome di Unijughe, bijughe, trijughe, quatrijughe, moltijughe, a norma che costano d'una sola coppia di foglioline, ovvero di due, tre, quattro, o più coppie. Accade inoltre che la Racchide prima di dare attacco alle foglioline si divida in rami due o più volte, e se la divisione dà luogo a una sola serie di foglioline la foglia dicesi *Composta*, se ha due serie *Ricomposta*, se ha più serie *Arcicomposta*.

Per il sito che occupano prendono altresì il nome di *Alterne* quando son disposte a spirale; di *Opposte* quando son rimpetto l'una all'altra, di *Verticellate* o *Stellate*.

Se vi aderiscono in linea orizzontale o in forma di anello. Tutte le testè notate nomenclature bisogna tenere in molto conto avvegnachè forniscono i necessari elementi alla Botanica descrittiva, e danno la primaria caratteristica a fin di distinguere le specie diverse delle piante.

Rivolgo adesso il ragionamento sulle funzioni cui sono destinate le foglie; esse appartengono agli organi della nutrizione e concorrono con le radici al mantenimento della pianta. Le foglie durante il giorno assorbono il gas acido carbonico sparso nell'atmosfera, e sotto l'azione della luce solare lo decompongono, trattengono, il carbonio che si fissa nel parenchima, e restituiscono l'ossigeno all'aria ambiente.

Per fermo è necessario che la pianta si assimili il carbonio conciossiachè uno dei principii più semplici di cui componesi la sostanza immediata dei vegetali è questo elemento, il quale non può penetrare in essi nella originaria sua purezza, sì perchè tale non esiste in natura come ancora perchè in questo stato non è solubile: ma combinandosi con l'ossigeno passa allo stato di gas acido carbonico, e che per conseguenza può allora essere assorbito dalle foglie.

Ricche e molteplici sorgenti possono somministrarlo in copia e per verità le sostanze animali e vegetabili in putrefazione, i carboni metallici decomposti in natura dai solfuri e dai solfati, tutti i corpi che ardono, tutti gli animali che respirano versano nell'atmosfera un' enorme quantità di gas acido carbonico. Il carbonio depositato nelle cellule del parenchima si combina coll'ossigeno e con l'idrogeno, e dà origine alle gomme, alle resine, agli olei essenziali, alla *Legnina*, e ad un'altra sostanza particolare che dona il color verde alle foglie.

Il color primitivo di queste è il bianco o leggermente giallastro, e tali rimangono nell'oscurità perfetta; ma esposte alla luce solare rinverdiscono, e di un color più vivo son quelle che ne sentono l'azione in tutta pienezza meno le altre che si sviluppano al coperto, come osserva il Mustel. Havvi racchiusa nel parenchima delle medesime una sostanza colorante, cui De Candolle diede il nome di *Cromula*, la quale messa in azione della luce solare si diffonde per la pianta e la colora; la maggiore o minore quantità di questa sostanza, l'azione più o meno diretta della luce determinano le diverse gradazioni di verde che presentano le superficie delle foglie.

L'iufluenza della luce sul fenomeno della colorazione e ben constatata dalla esperienza, sia che provenga direttamente dal sole, sia che derivi dalla luce sparsa del giorno, o di una lampada accesa. Humboldt ha fatto rinvendire il Nasturzio (*Lepidum sativum*) esponendolo al chiarore di una lampade. De Candolle afferma di aver dato il colore verde all'istessa pianta per mezzo di sei lampade ardenti poste alla distanza di tre decimetri.

Osservò ancora che questa materia colorante suppone dei vasi proprii che la contengono, i quali ben si vedono nelle foglie del Carcioffo, della Celidonia, e massime della Aloe soccotrina, che tagliata orizzontalmente vi si scorge in tanti punti colorati sparsi nella sostanza muccosa del Parechima. Che vi siano i vasi del succhio è manifesto per la nutrizione che in esse succede, e per l'invigorirsi che fanno inaffiandole, ovvero immergendone il Picciuolo nell'acqua, lo che non potrebbe avvenire per altro mezzo dei vasi infuori delle fibre legnose, diramati nelle costole e nei nervi della foglia.

Vi si trovano da ultimo tra gl'interstizii reticolati delle fibre delle lacune, ossia otricoli ripieni di aria e si riscontrano chiaramente tagliando le foglie della Mozza Sorda (*Typha major*), il Picciuolo della Zucca e dei Poponi. Per le diverse funzioni fisiologiche, cui sono destinate le foglie a ragione vengono considerate come tante radici aree; dappoichè le foglie sono ai rami, ciò che le barbe capellari alla radice trovano nell'atmosfera un nutrimento abbondante, quindi tutto ciò che ho detto su tale argomento è applicabile in qualche modo alle radici, e che per evitare inutili ripetizioni ho differito avvisatamente ricordarlo in questo luogo.

CAPO III.

FIORITURA, FRUTTIFICAZIONE E SEME DELLE PIANTE

Un caro argomento mi propongo di svolgere nel presente capo; dirò dei fiori, smagliante e delicato lavoro della natura, su cui la luce scompone i più gai e brillanti colori del suo prisma.

I fiori sono la delizia delle anime sensibili, e spargono un magico incanto su tutti gli stadi dell'umana esistenza.

I fiori si sospendono alla culla del neonato, i fiori inghirlandano le roride tempie dell'innocenza, i fiori adornano il talamo d'Imene, i fiori profumano le abitazioni domestiche, i fiori olezzano tra le mense conviviali, i fiori allegrano i nostri dì festivi, e sull'istesso freddo marmo degli estinti si spargono dei fiori.

Quella produzione dei vegetabili generalmente colorata e per lo più odorosa, che porta gli organi della riproduzione distinguesi con tale nome; i quali organi sessuali stanno riuniti sopra un ricettacolo comune.

Chiamasi *Stame* l'organo sessuale maschio, e *Pistillo*

l'organo femminile. Se il fiore è composto di un solo di questi organi dicesi unisessuale; maschio se ha il solo Stame; e femminile allorchè possiede il solo *Pistillo*.

Quando presenta poi i due sessi riuniti, vale a dire Stame e Pistillo, gli si dà il nome di Ermafrodito.

Gli organi sessuali unicamente sono essenziali al fiore; ma non può dirsi completo se non è munito di altre parti, le quali, benchè accessorie, servono a difendere lo Stame ed il Pistillo: tali sono gli involucri florali, compresi sotto il nome di *Perianto* o *Perigonio*, vale a dire il *Calice*, e la *Corolla*. È il Calice il più esterno degli involucri florali i quali si chiamano *Sepali*; quindi il Calice, secondo che è composto d'un solo, o di più pezzi è detto *Monosepalo*, o *Polisepalo*.

L'involucro interno diversamente colorato, il quale circonda immediatamente gli Stami si esprime con il nome di *Corolla*, ed i pezzi di cui è composta chiamansi *Petali*; che s'è formata la Corolla d'un solo pezzo vien detta *Monopetala*, e quando è di più pezzi *Polipetala*. Essa possiede grande varietà di forme; avvegnachè havvi la *Rosea*, la *Papilionacea*, la *Personata*, la *Labbiata*, la *Tubulata*, e la *Cariofillacea*.

Il fiore può essere attaccato in più modi sul fusto e sui rami; se vi cresce aderente senza parte intermedia è distinto con il nome di sessile, quando è sorretto da un prolungamento particolare dicesi *Pedunculato*.

I fiori di poi riuniti sulla pianta rimangono disposti in varie guise; cioè a *Spiga*, a *Pannocchia*, a *Tirso*, a *Corimbo*, a *Cima*, e ad *Ombrella*.

Succede non di rado che all'intorno dei fiori trovansi un certo numero di foglie affatto differenti dalle altre

nel contorno, nella forma, e nella consistenza. Queste foglie dette *Brattee* non bisogna confondere colle foglie florali, le quali differiscono dalle vere foglie, perchè più piccole e più ravvicinate al fiore, come già ho fatto osservare. Le *Brattee* che ricoprono il fiore prima di sbocciare, chiamansi *Spate* le quali altro non sono che un involglio membranaceo che avvolge uno o più fiori; le Palme, gli Ari, gli Agli ne sono provveduti.

Al dischiudersi degli involucri, che lo racchiudono, si osserva lo *Stame* contornato dal Calice o dalla Corolla, che componesi di filamenti terminati da un globetto, o piccola borsa contenente la polvere fecondatrice; lo che è ben visibile nel Giglio, nel Papavero, nello Stramonio. Lo *Stame* adunque costa di tre parti cioè del *Filamento*, della *Antera*, e del Polline. Il *Filamento* è un sostegno filiforme che sorregge l'*Antera*, il quale in alcuni fiori è velloso, come nel Tassobarbasso, in altri elastico come nella Parietaria, in parecchi irritabile come nella Opunzia.

La maniera diversa con cui il filamento si attacca, o si inserisce nel Calice presenta delle varietà necessarie a sapersi. Dicesi *Ipoginio* il filamento, che emerge al disotto dell'*Ovario* come nei Ranuncoli e nelle Gramigne; *Periginio* quello che trovasi disposto intorno all'*Ovario* sul medesimo piano orizzontale, così nel Pesco e nella Rosa; *Epiginio* cioè posto nell'*Ovario*. e ne offrono esempio le Orchidee, e le Aristolochiee.

L'*Antera* simile ad una capsula membranacea occupa la parte superiore dello *Stame*, costa di ordinario di due parti a guisa di borsette appiccate l'una all'altra per il dorso o per un corpo intermedio che chiamasi connettivo. Esse variano per la figura essendovene delle

Globose, delle Bislunghe, delle Saettiformi. Altre diversificano per la struttura, e diconsi *Ritte* quelle che sono attaccate alla cima del filamento per la base; Girabili le altre che muovono a giro sull'estremità del medesimo, come su d'un perno; Bilicate allorchè poggiano con il loro centro sulla punta del Filamento a mò di bilance, così per tal diversità di posizioni son dette *Adese*, *Nane*, *Gemelle*, *Serpeggianti*, e *Correnti*.

Le Antere si aprono ordinariamente per il verso che guarda il Pistillo tanto nei fiori regolari che negli irregolari; di rado si schiudono per la parte contraria; ed all'Antere che presentano tale anomalia il Reichard dà il nome di *Extrorse*. Da queste aperture versano il *Pulviscolo*, o Polline, che è un ammasso di globettini minutissimi, i quali ingranditi dal microscopio si presentano sotto forma varia nelle diverse piante; son di colore giallo internamente pieni d'un fluido olioso - cereo assai volatile, che dicesi *Aura* e costituisce la materia fecondatrice.

In mezzo agli *Stami* e nel centro del fiore trovasi il *Pistillo* organo sessuale femminile detto così per la sua forma simile ad un piccolo Pestello; esso costa di tre membri; vale a dire dell'*Ovario*, dello *Stilo* e dello *Stimma*, L'Ovario è la parte inferiore più grossa del Pistillo, che dà ricetto agli Ovuli contenuti in una, o più cavità dette *Logge*, dove si racchiude in abozzo il frutto ed il seme. Su di ciò importa osservare se l'Ovario è *Superiore*, cioè posato sopra il Calice, o nel Ricettacolo; *Inferiore* ovvero immerso nel Calice, e nascosto sotto il Ricettacolo; *Gambellato* se giace sopra il Ricettacolo, il quale, se allungasi, vien detto *Tecoforo*.

Lo Stilo è la parte intermedia del Pistillo; ha la forma di un piccolo filo più o meno lungo, che unisce, l'Ovario allo Stimma e lo sostiene. Lo Stilo è Cilindrico, Filiforme, Capillare, Elevato ecc. a norma della forma che presenta; siccome per la durata distinguesi con il nome di *Persistente*, tal è nel Alisso bianco e nella Lunaria; di *Marcido* come nel Cotogno, nell'Albicocco e nel Nespolo.

Lo Stimma è un organo di forma diversa, di natura ghiandolare posto alla sommità dello Stilo, e dell'Ovario, è destinato a ricevere la materia fecondante; allorchè manca lo Stilo, lo Stimma rimansi applicato all' *Ovario* che in tal caso è detto sessile; ne somministra esempio il Papavero.

In ogni fiore di ordinario non havvi che un sol Pistillo; alle volte in un sol fiore se ne contengono parecchi; per esempio, nelle Peonie e nei Ranuncoli. Il Pistillo è sovente attaccato ad un prolungamento particolare del Ricettacolo più o meno fitto e sporgente che chiamasi *Ginoforo*. Oltre le già descritte parti del fiore spesso se ne incontrano altre dette dal Linnéo *Nettarii* perchè sono per lo più destinate a separare un umore dolce, ricercato avidamente dagli insetti, massime del genere dei Ronzanti.

Il fiore chiuso nella *boccia* non ha tutte le sue parti disposte in egual maniera dentro la gemma; ed in ordine alla *Corolla* il bocciamento vien distinto dai botanici in sei categorie.

1. Si chiama bocciamento *Embriciato*, quando le divisioni della Corolla si ricoprono a vicenda da un solo lato, come nella Rosa, e nel Ciliegio; 2. *Pieghettato* allorchè è piegata la Corolla parecchie volte sopra se stes-

sa, come nelle Convolvacee e nelle Solanee; 3. *Contorto* se le divisione della Corolla sono attortigliate a spira, così nelle Ossalidi e nelle Apocinee; 4. *Ragrinzato*, quando i Petali sono spiegazzati irregolarmente gli uni su gli altri come nei Papaveri e nei Cisti; 5. *Valvare* quando i Petali si toccano al margine, e si aprono a guisa delle valvole d'una capsula come nelle Araliacee; 6. A *Scacchiere* ed in questo caso i Petali sono cinque, due interni, e due esterni disposti in modo che il quinto da uno dei lati ricuopre l'interno, e dall'altro rimane esso istesso coperto dagli esterni come nel Garofano. Gli Stami poi nelle Ombrellifere e nel Urticee sono ripiegati verso il centro del fiore, e si raddrizzano e si slanciano con impeto contro il *Pistillo* tostochè la fecondazione è imminente.

Il complesso dei fenomeni che accompagnano lo sbocciamento chiamasi *Antesi* o fioritura, la quale offre notevoli differenze dipendenti dalla natura della pianta, dall'influenza del calorico e della luce, dalla posizione topografica e da altre cause assai. Per fermo se tutti spiegassero la magnificenza delle loro tinte nella medesima stagione sparirebbe dal nostro sguardo tanto magnifico e delizioso spettacolo per una lunga parte dell'anno.

L'istesso inverno ha dei fiori che rompono il ghiaccio per uscire nell'aria aperta; il Galanto nivale, l'Elleboro nero, il Camedafne laureola, la Soldanella delle Alpi aprono i loro fiori al disotto della neve.

Son queste però delle eccezioni, avvegnachè i tiepidi zefiri della primavera rallentando gl'invogli, che li racchiudono, li dispiegano ruggiadosi in quei giorni

sereni in tutta la loro seducente bellezza. Nè le rimanenti stagioni ne sono senza; nell'està fioriscono i Gigli, i Narcisi, le Viole, le Rose, il Gelsomino di Spagna, il Caracolo i Convolvoli ecc. ecc. ed in autunno le Tazzette bianche, i Taigeti maggiori, le Conizze con le foglie di Linaria, i Ciclamini di Corfù, i Colchici e la Pulsatilla autunnale.

Su la considerazione dell'epoca differente in cui le diverse piante sviluppano i loro fiori, il Linnéo fondò il suo Calendario di Flora; imperciocché veggonsi in gennaio fiorire gli Anemoni, i Ranuncoli, i Narcisi; in febbraio la Dafne Mezereo, l'Epatica a fiore rosso ferrugineo; in marzo il Mandorlo e l'Albicocco; in aprile il Tulipano, il Giacinto; in maggio la Siringa, le Peonie, i Gelsomini; in giugno le Malverose, l'Oleandro, il Lilà; in luglio la Centaurea minore, la Lobelia Cardinale, le Matricarie, le Maraviglie del Perù; in agosto le Dature, la Scilla, il Fagiuolo incarnato; in settembre il Ciclamino, i Nastruzii; in ottobre l'Iperico della Cina, le Tazzette bianche; in novembre gli Amaranti affini, gli Amorini, la Vaniglia; in dicembre il Dittamo, la Lavanda, la Melissa, la Maggiorana.

Di ordinario i fiori spiegano gli splendidi Petali della loro variopinta Corolla nel corso del giorno; ma ve ne sono alcuni che si aprono solamente di notte; per tal modo la *Bella di notte* schiude gli eleganti suoi fiori al giungere del crepuscolo serotino; ed il bellissimo fiore del *Cactus Crandiflorus* si apre soltanto quando le tenebre si addensano sulla superficie della terra; quindi la distinzione dei fiori in diurni e notturni.

La disposizione naturale ben constatata in essi di aprir-

si e di chiudersi in tempi fissi nel corso della giornata suggerì all'immaginosa mente del Linnéo segnare le ore per questo mezzo, formandone il così detto *Orologio di Flora*, con il disporre un certo numero di piante distribuite secondo l'ora in cui aprono i loro fiori; e siccome gli scrittori di floricoltura se ne sono occupati di proposito ometto di qui particolareggiare le singole piante. Le meteorologiche vicissitudini atmosferiche sembra che abbiano una influenza sui fiori di certe piante i quali ritenersi si possono come igrometri vegetali; si vede infatti che la *Calendola Pluvialis* chiude il fiore quando la procella è imminente; l' *Hibiscus Trionius* fa l'istesso allorchè l'aria si oscura; ed il *Sonchus, sibiricus* tralascia di aprirsi tutte le volte che l'aria è pregna di vapori ed il cielo sopraccarico di nubi.

Inoltre vi sono dei fiori che cangiano di colore nei diversi stadii del loro sviluppo; così i fiori dell' *Ortensia*, verdicci da prima si cangiano a mano a mano in color di rosa, ed avanti di appassire pigliano una tinta turchina più o meno carica. Il fiore del *Convolvulus Versicolor* è tinto sullo richiudersi d'un leggiero colore rosaceo, prende un vivo rosso del mezzo dì e nel toccare il sole il suo tramonto impallidisce e diviene pressochè interamente bianco.

La durata dei fiori presenta pure notevoli differenze; avvegnachè alcuni si aprono il mattino e cadono appassiti prima che si occultino sotto l'orizzonte l'astro del giorno; i *Cisti*, la *Tradescantia virginica*, alcuni Cactus: ecc. offrono tale fenomeno. Altri per lo contrario brillano di tutto il loro splendore per più giorni, ed anche per più settimane.

Nei fiori, seguita la fecondazione, cadono o marciscono per lo più i loro involuipi e scompaiono gli Stami mentre solo il Pistillo si ingrossa, e giunto al suo ultimo grado di maturazione diviene frutto. Fu così detto, secondo Varrone a *fruendo* imperciocchè esso cagiona godimento involgendoci quasi in un aura dolce e deliziosa che ricrea i sensi con il complesso delle sue tinte, dei suoi profumi, e dei suoi squisiti sapori. Sulla lucida e liscia scorza d'una Mela, sulla vellutata superficie di un Albicocca pare che la luce scherzi rifrangendovisi e riflettendo tante gradazione di colori sì freschi, delicati e leggiadri che non vale l'artista a mescolarli sulla sua tavolozza, e che la scuola Fiaminga in vano si studia di imitare da vicino. Oh! come ristora il senso olfattorio l'odor soave delle bacche della Fragola; la grata fragranza dei baccelli della Vaniglia; e se il colore e l'odore invitano a farne uso, il gusto v'incontra soddisfazione e nutrimento.

Ponete mente come i frutti di sapore acidulo maturano nei luoghi caldi e nell'estate, i frutti in contrario di dolce sapore vegetano in preferenza nei paesi più temperati, e nell'autunno mettonsi per così dire in armonia con i climi, e con le stagioni. Maturato il frutto la parte del Pistillo che chiamasi Ovario prende il nome di *Pericarpio*. È desso adunque la parte del frutto perfetto che lo veste, lo circonda e ne determina la forma, contenente uno o più semi fecondati il quale ebbe tal nome dal Greco *Peri* cioè d'intorno e *Carpos* frutto, Nel *Pericarpio* si distinguono tre parti, vale a dire l'involucro esterno, o *Epicarpio*; il tegumento interno, o *Endocarpio*; e la sostanza Parinchimatoso o Carnosa, che è

fra le parte suddette chiamato *Sarcocarpo* o *Mesocarpo*. Vi sono poi sette forme diverse di Pericarpi che costituiscono altrettanti specie di frutti. La *Capsula* o *Casella* li forma pressochè sferica, il cui involucro secco e membranaceo s'apre ed i semi in esso contenuti si staccano e si spandono in diversi modi, come nel Papavero. Il *Bacello* o *Legume* che varia molto di forma avente il Pericarpio Bivalve cioè di due gusci, i quali si aprono da una delle Suture cui sono attaccati i semi come nel Fagiolo e nel Pisello. La *Siliqua* frutto più lungo che largo: le sue valvole si chiudono da ambedue le parti separate per un tramezzo membranaceo, dove sono attaccati alternativamente i semi, tali sono la Lunaria ed il Cavolo. La *Drupa* è composta d'una sostanza polposa, come nella Ciliegia e nella Mandorla racchiudendo uno o più corpi duri ed ossei detti Noci o Noccioli.

La *Melonide* o Frutto a granelli d'una sostanza più dura e meno sugosa della Drupa che ha nel centro parecchi ovari tramezzati da diaframma cartilaginoso che contengono i semi, così nella Mela e nel Cotogno. La *Bacca* ha un Pericarpio sugoso, ed i semi granellati nuotanti in un fluido gelatinoso involto in una membrana a guisa di borsa, come nell'Uva, nel Solano, e nel Ribes. Il *Cono* o *Strobilio* composto dalle squamme dell'amento divenute legnose ed applicate le une nelle altre ed attaccate ad un asse comune per una estremità, le quali contengono i semi racchiusi in un nocciolo, come lo sono nel Cipresso, nel Pino, ed in alcune Protacee.

Quando il frutto acquista la perfezione e grandezza di cui è capace, ed il seme in esso contenuto non ha bisogno di ulteriore nutrimento, allora dicesi maturo; e se

il Pericarpio è carnosso e succolento, staccasi da se stesso dalla pianta d'unita al seme che racchiude, e quando è arido, o cassulare si apre per lasciarne uscire libero il seme.

Ogni frutto contiene in generale da 75 a 90 per 100 di acqua; la quale si conserva quasi costante lungo il periodo di sua maturazione. La sostanza solida del frutto costa di parti solubili, che sono quelle le quali fanno sugo con l'acqua naturale del frutto; e di elementi insolubili che costituiscono le membrane azotate e non azotate delle cellule. La maturazione dà incremento alle parti solubili e riduce a meno le insolubili. Le parti che divengono solubili sono l'*Amido*, la *Pectosà*, ed un principio particolare detto *Gommosa*; dappoichè in date condizioni si converte in gomma. Da ciò l'origine del sugo gommifero che trassuda da certi frutti dapprima asprissimi di gusto, come le Prugne.

Il dolce sapore che li rende sì grati al palato proviene dallo zucchero di cui vanno arricchendosi durante la maturazione. Diverse sorgenti lo producono; imperciocchè s'ingenera dall'*Amido* quello dei frutti acerbi come nei *Pomi* che lo contengono in abbondanza, e che poi lo perdono acquistando zucchero allorchè maturano. Dalla *Gommosa* e della gomma ancora devesi altresì produrre sostanza zuccherina.

Lo zucchero eziandio proviene dal *Tannino*, che si sdoppia e fornisce *Glucoria* sotto l'azione dei fermenti e degli acidi; i quali sono decomposti per un fatto di vera combustione svolta lentamente dall'ossigeno dell'aria avvegnachè i frutti nel maturarsi assorbiscono l'ossigeno e lo rimandano combinato in acido carbonico; quin-

di il sapore si addolcisce, il frutto riceve fragranza ed il suo colore verde passa al giallo, al rosso, al bruno.

Ora attendendo alle fasi diverse della maturazione si vede bene che corrispondono infatti a successive combustioni; dapprima rimane distrutto il *Tannino*; poi lo sono gli acidi, più tardi scompare lo zucchero, ed allora il frutto perde il sapore e diventa poco gustoso ed anche insipido; le quali mutazioni provengono dell'efficacia dei fermenti.

Questa è la causa per cui il frutto maturo non resta inalterato per sempre; avvegnachè a mano a mano esso s'imbruna, si ammolisce, si putrefà per l'ossigeno dell'aria che penetra nelle cellule del Pericarpio, va a trasformare in fermenti alcoolici le sostanze azotate, a distruggere le cellule; ed incominciata una volta la distruzione procede rapidamente, nè havvi modo di arrestarla. I semi costituiscono l'ultimo scopo della vegetazione, cioè un nuovo essere che formasi sulla *madre pianta* e della quale tira il nutrimento finchè la forza vitale vegetativa ricevuta per la fecondazione lo rende capace di germogliare.

Il seme presenta due parti, cioè i tegumenti che servono a proteggerlo; ed il nucleo ossia mandorlo che contiene l'embrione.

I tegumenti sono i primi ad essere formati. Guscio o Coccio è detto quello che lo veste esteriormente; il quale ha la sua origine dalla primitiva cuticola dell'Ovulo ed acquista la sua consistenza dal succhio che gli perviene per uno attaccagnuolo che mette in comunicazione il seme con il pericarpio, detto *Podospermo*, o funicolo ombilicale. La membrana interna che copre immediata-

mente il nucleo del seme si distingue con il nome di Buccia; essa è assai sottile. composta nel Fagiuolo, dice il Mirbel, da un tessuto cellulare traversato per tutto da ramificazioni di vasi che si dirigono al centro vitale dove anastormizzandosi formano una cicatrice colorata fatta dal cordone ombelicale nel portarsi all' Embrione.

L'embrione è la parte essenziale del seme fecondato, la quale sola produce la nuova pianta che vien detta dal Cesalpino *Cuoricino*, avvegnachè risiede in esso tutto il sistema vascolare, ed il principio della vita del vegetale. Da altri è distinto con il nome di *Plantola* perchè è una pianta in miniatura fornita delle medesime parti di una pianta adulta; vale a dire dalla radicella, o beccchetto di figura conica diretta verso la parte esterna del seme, che diviene la vera radice della pianta nel germogliamento. Dalla *Piumetta*, o apice dell'Embrione che possiede l'attività di produrre il *Caule* superiore il *Fusto*, la parte insomma della pianta che vive fuori della terra. Questa è la prima gemma che si forma dal vegetale dentro il seme; ma alcune fiato par che manchi perchè chiusa dentro il fusticino detto dal Gaertner *Immersa* per distinguerla dalla *Emersa* quando è patente.

Vi sono i *Lobi* finalmente, o *Cotiledoni*, che saranno le foglie della pianta riposte di presente nel seme; e se havvi un solo Cotiledone esso vi rimane perfettamente chiuso; se poi ve ne sono di più, questi nascono tutti da un punto opposti ovvero verticillati.

I Cotiledoni sono carnosì, o *polposo-oliosi* come nel Rafano, nella Zucca, nelle Nocciole. Polposo-farinacei come nelle Fave, e generalmente nelle leguminose. Foliacei e verdi, come nella Bella di notte, nella Salsola e nell'Acero.

Dapprima sono piccoli tubercoli nuotanti nel liquido racchiuso nella membrana dell'Ovolo detto *Aminio*.

Hanno un parenchima tramezzato da una rete di vasi che vanno a terminare alla superficie di esso; le cui cellule son ripiene di olio fisso, o di sostanza farinosa. Nei Fagioli sono ripiene d'una fegola composta di piccoli granelli tondi, bianchi e semi-opachi, e lo stesso si ritrova negli altri Cotiledoni carnosì. Questa sostanza serve a nutrire la pianticella a guisa di latte, come il torlo dell'uovo negli animali oviperi.

Diconsi Monocotiledoni i semi forniti di un solo *Lobo* come nelle Graminacee, nelle Ciperoidèe, e nelle Cepacee.

I Dicotiledoni sono i semi racchiusi tra due *Lobi*, fra mezzo i quali si trova la piumetta; questi doppi Cotiledoni venuti fuori si colorano di verde e prendono la forma e le funzioni delle foglie, benchè diverse nella figura delle vere foglie.

Policotiledoni s'appellano quei semi i cui *Lobi* son divisi in più di due parti, ed in questi la piumetta è sempre nel centro dei Cotiledoni.

Acotiledoni da ultimo sono quei semi mancanti affatto di *Lobi*, o che li hanno picciolissimi ed invisibili: tali sono le piante dette *Criptogame* dal Linnéo; cioè i Funghi, le Alghe, le Conferve, i Licheni.

La struttura è la maniera di vegetare essendo diversa assai nelle piante delle quattro specie dei semi particolareggiati, ha reso importante l'esame di essi, e sul numero o deficienza dei detti Cotiledoni sono stati fondati dei Sistemi. Il Rajo fu il primo a considerarli come caratteri di Metodo, il Boerhaave ne seguì l'esempio: indi l'Adenson ne fece uso nel classare le famiglie delle pian-

te ; ed il Iussieu , nel Metodo naturale li pose a base distinti in tre grandi sezioni.

L'embrione del seme racchiuso nel Pericarpio sembra dapprima una massa di tessuto cellulare diafana, ripiena di umore polposo, a cui il Malpighi ha dato il nome di *Chorion*, il quale in parte si liquefà apprestando nutrimento all'embrione. Questo apparisce dopo la fecondazione come un corpo opaco e mucillaginoso, nel cui centro si vede un punto bianco, il cui Rastello, o futura radice resta costantemente rivolta alla parte esteriore del seme.

Nelle successive fasi le cellule dell'embrione ripiene di liquido trasparente si ingrandiscono gradatamente, ed il liquido del centro sparisce, il tessuto cellulare occupa tutta la cavità; ed in ragione diretta del nutrimento che riceve il seme, la sostanza nutritizia si depone nelle cellule, la materia mucosa diafana si fa più densa, opaca e verde, che in seguito diviene bianca per la sostanza amilacea ricevuta, e vi si cominciano a distinguere i Cotiledoni.

L'embrione del seme cresce di volume e le coperte si fanno più compatte; e quando il seme è divenuto duro e perfetto, ed è capace di germogliare; si dice allora ch'è maturo.

I caratteri della maturazione sono quando il seme si stacca da per se dal Pericarpio; le sue coperte prendono un colore più cupo e son divenute più consistenti dure e secche e la mandorla o nucleo riempie per l'intero la cavità delle sue coperte. Tutto ciò è patente nei semi delle Fave, dei Piselli, delle Mandorle e del Grano. Questo dopo la fioritura, osservato ad occhio ar-

mato, presenta un ammasso di vescichette formate da una membrana assai sottile ripiena di liquido trasparente mucoso; ed in questo stato il grano dicesi in *latte*. Successivamente questo graminaceo prende una consistenza maggiore, la membrana s'ingrossa, ed il liquido contenuto mostra una sfumatura di biancastro semi-trasparente ed il grano vien detto in *cera*; da ultimo è maturo quando le materie inorganiche in esso contenute passano allo stato solido e concreto, massime l'acido fosforico e la silice che ne costituiscono gli elementi principali. Ecco per quali stadi successivi il Pericarpio ed il Seme nel Pistillo fecondato formansi, crescono, si perfezionano, e maturano.

CAPO IV.

SU LA GERMINAZIONE DEI VEGETALI E LORO ACCRESCIMENTO.

Dopo che la pianta ha maturato il seme, par che dica: Ho soddisfatto al mio compito, ecco adempita la mia missione; ma no, altra legge imperiosa l'astringe quella cioè di moltiplicarsi, e crescere mercè il seme, il quale per tal motivo, secondo Columella, dal Latino *serere* ebbe questo nome.

Imperciocchè caduto esso in terreno opportuno non tarda a germogliare: e quantunque il Iung sia stato il primo a dire che la pianta venga dal seme, pure fin dai tempi dell'Agrigentino Empedocle si conosceva che il seme posto sotto terra è nello stato di sua incubazione ed opera lo sviluppo della pianticella, come dall'uovo esce fuori il nato dei volatili rompendo a suo tempo, con il becco, il guscio

Davvero che la prodigiosa fecondità dei vegetali scompiglia l'immaginazione degli studiosi della natura; avvegnachè, se vogliamo prestar fede al Ray, un sol piede di Mais porta fino a 2000 semi; un piede d'Inola ne pro-

duce 3000; uno di Elianto 4000; uno di Papavero 32000; uno di Tifa 40000; uno di Tabacco 360000. Ebbene, supponendo con il Dodart che germogliassero tutti i semi producibili di un Olmo durante la sua vita secolare, e supponendo ancora che ciascun seme desse origine ad altro albero fecondo, dopo il corso di alcuni centinaia di anni la superficie del globo sarebbe insufficiente per contenere gl'individui discesi dal primo Olmo,

Ed osservate con quale profusa varietà questa misteriosa legge della propagazione si svolge e si compie! In un piccolo tratto di terreno dell'estensione di mille passi appena, vi si sono numerati sino a 100000 fili di erba, ed in un piede quadrato più di 1000 specie tutte fra loro differenti. Eh! se non fossero nella maggior parte esse impiegate per i bisogni dell'uomo, o divorate dagli animali erbivori, e distrutte dal gelo, dalle piogge, dalle intemperie delle stagioni, e dalle vicissitudini atmosferiche la vasta estensione della tellurica superficie sarebbe da gran tempo scomparsa sotto la loro rigogliosa vegetazione. Per fermo dove gli uomini son rari, o non curanti di porre un equilibrio a tanta potenza di propagazione, i vegetabili coprono vastissime contrade; e ne apprestano una prova le immense foreste vergini dell'America e della Nuova Olanda.

Altre meraviglie ci attendono se passiamo ad esaminare da vicino la maniera sorprendente con cui va il seme a collocarsi in luoghi acconci affin di dar vita a nuove piante. Se i semi cadessero a piedi della pianta madre, per la loro molteplicità si contrasterebbero a vicenda il succhio vitale, che insufficiente a tutti non varrebbero a spuntare dal suolo, o marcirebbero in erba.

Non temete, il seme appronta i mezzi per lontane migrazioni e fecondato appena corre a dar vita a nuove generazioni, ed a formare per così dire nuove colonie. I venti apprestano loro le ali; la picciolezza di alcuni rendono facile il trasporto a questi fedeli messaggieri; e quelli che sono di maggior volume sostengono nell'aria per mezzo del loro *Pappo*, *Corona*, o *Coda* presti ad ubbidire ad ogni aura leggiera, che via li meni, li trasporti, e li sparga per i campi a grandi distanze. Parecchi semi sono vibrati dalle valve elastiche dei pericarpi, come nella *Momordica Elaterio* e nella *Impaziente Balsamina*; il *Dittamo* lo fa dalle Caselle, i Legumi dalle Silique, ed il Geranio Pratense dagli *Arilli*.

Gli uncini e gli ami dei quali sono provvisti non pochi semi, come quelli della Carota, del Bidente, della Cinoglossa servono loro qual mezzo di trasporto, con attaccarsi al vello degli animali, ai recipienti dove son racchiusi, alle vesti di chi ne fa ricerca; quindi la male avvertita sorpresa di non pochi nel vedere vegetare nei nostri climi piante esotiche senza che alcuno vi abbia sparso il seme.

Quando questi son privi di mezzi tali; i quadrupedi, e massime i volatili con il cibarsene li rendono acconci alle dette migrazioni, conciossiachè i semi non ricevono alterazione di sorta nel passare per il tubo digestivo, e che emessi per secesso germinano su luoghi alpestri e su le piante arboree. Così su i crepacci di vecchie muraglie vediamo crescere il Fico, il Ginepro ed il Carrubio; su le Querce e su i Peri il Visco, e tra il fimo cavallino eziandio l'Avena.

L'ammirabile metamorfosi del seme in pianta dipende

principalmente dalla forza vegetativa insita nell'Embrione, la quale vi rimane in istato di torpore, finchè uno stimolo dia moto ai teneri organi del seme, e quindi incominci ad avere una esistenza attiva e ad operare gli sviluppi lo che costituisce il germogliamento. Lo stimolo che dà energia alla forza vegetativa è la fermentazione ed acciò questa si attui è necessario un determinato grado di umidità e di calore: quindi se il terreno su cui si è sparso il seme, è troppo umido o troppo caldo i Cotiledoni ne rimangono corrosi e guasti, esso non sbuccia.

Il concorso dell'aria atmosferica è indispensabile; dapoichè il gas ossigeno, uno dei suoi elementi, è assorbito dal seme nel germogliare. Il Senebier e l'Huber sperimentarono che un seme di Lattuga assorbiva un volume del detto gas uguale a 26 milligrammi di acqua. Questa sostanza aeriforme, oltre che fa la funzione di forza operosa nella vegetazione toglie al seme il carbonio sovrabbondante, che avea ammassato nel maturamento.

Or perchè il seme si spogli del carbonio, e questo passi a combinarsi coll'ossigeno fa di mestieri che dalle sostanze amilacee, gommose, resinose che ne sono saturate sia messo a nudo per la scomposizione di esse, e vada a formare il gas acido carbonico, che vagola libero nell'atmosfera, come lo ha bene constatato il Saussure. Tanto avviene, secondo Huber ed il Senebier, allorchè le dette sostanze prendono un sapore zuccherino nel quale stato divenute solubili, e quindi disciolte dall'acqua apprestano il primo nutrimento è per così dire il latte alla tenera piantolina tuttavia racchiusa nell'embrione. Fatta per tal mezzo più vigorosa la forza vege-

tatiya nel cuoricino rompe le proprie membrane ed esce fuori con il becchetto del germe, che è oramai capace di assorbire l'umore che trovasi all'intorno. Tramutasi allora in radice e cerca d'internarsi nel terreno per dare sviluppo alla piumetta che emerge fuori del suolo adorna delle due foglioline seminali che la racchiudono in mezzo in forma di un punto verde. Accade non di rado che il seme sia sparso sul terreno in modo inverso cioè con il becchetto in su e con la piumetta in basso. Ebbene non importa, questa anormale posizione si cambia appena cominciato il germogliamento. Curioso è l'esperimento del Hunter, il quale racchiuse il seme nel centro d'un globo di terra umida per far sì che germogliasse, tenendolo con una macchina in moto continuo circolatorio. Dopo un certo tempo osservò che la radicella erasi avvoltoata intorno al seme, e ch'era perita finalmente quando non potè più allungarsi.

Quantunque poi la nascente pianticella cominci a succhiare l'alimento con la radicetta, ha pure tuttavia bisogno d'un nutrimento adatto alla delicatezza dei suoi organi, e di essere, quasi direi allattata dalle foglie seminali nei primi giorni di sua vita, mercè il succo somministrato da loro ed i principî gassosi-assorbiti dall'atmosfera.

Quando dopo non lungo indugio la piumetta ha spiegate le vere foglie, nè le sono più necessarie le foglie seminali, queste cadono appassite, o si seccano, ed allora la pianta assorbe per le vere foglie assimilandosi gli elementi omogenei affatto necessari per perfezionarsi, e mercè la doppia funzione di assorbire ciò che le è necessario, e di esalare quello che le riesce superfluo o nocivo, prende un accrescimento rapido e vigoroso.

Giunta oramai la pianta a tale grado energico di sviluppo segue ad alzare il suo fusticcino perpendicolarmente per godere dell'influsso benefico della luce e dell'aria ed a profundare sempre più la sua radice per riceverne alimento analogo ed abbondante. Le sperienze dell'Hales provano la forza con cui lo assorbe per tale via: avvegnachè questo naturalista avendo scoperta una radice di Pero, ne introdusse in un tubo di vetro l'estremità che comunicava con il tronco: ve lo fermò con mastice e lo riempì di acqua. Indi l'immerse nel mercurio, ed osservò che la radice in sei minuti aveva assorbita tanta quantità di acqua e con tanta forza da fare salire il mercurio nella canna dell'apparecchio all'altezza di 8 pollici, elevazione eguale alla pressione esercitata da 16 metri e 106 millimetri di acqua.

La pianta crescente allunga il Fusto che a mano a mano getta dei rami vestiti di foglie i quali riescono nuovi organi assorbenti al pari delle radici; come esperimentasi nei fiori che svelti dalla pianta si conservano freschi alcuni giorni immersi in vasi colmi di acqua: anche posti a rovescio.

La quantità dell'umido assorbito è in ragion diretta del numero delle foglie, ed è per tale causa che l'umido succhiato è maggiore al sole che all'ombra, più di giorno che di notte; avvegnachè vi contribuisce la temperie dell'aria, e l'azione della luce. Bene avvisatamente osservò il Bonnet che le foglie sono ai rami ciò che le barbe capillari alla radice, e che le foglie pescano nell'atmosfera elementi assai, e concorrono efficacemente alle successivi fasi dell'accrescimento.

Questo si esegue per due maniere; cioè in lungo ed

in largo; il primo effettuasi per due contrarie direzioni nelle radici da alto in basso, e da giù in sù nei Fusti. L'accrescimento in larghezza vien prodotto dalle nuove annue apposizioni di strati che la nutrizione aggiunge nella parte esteriore dei Fusti legnosi. La parte organica dei vegetali si compone da infinite lamine reticolari, massime nel *Libro*.

L'elasticità di cui son dotate le allarga e le allontana le une dalle altre permettendovi l'introduzione di nuove molecole rattenute unite dall'affinità. Per tal modo le lamine resesi compatte si attaccano al legno sottoposto e vi si assimilano. Lo strato gelatinoso interno sottoposto al *Libro* che annualmente depone la scorza aderisce al legno e ne diviene parte; ma altro simile strato s'aggiunge alla medesima, che compresso al di fuori lacera l'epidermide e rompe il parenchima rendendone la superficie scabra, solcata, o squammosa.

La lamina che cresce ed indurisce la prima si è quella che più sta a contatto con il midollo; la quale è circondata da una seconda che si estende maggiormente perchè più sottile ed erbacea; questa da una terza, che per il tardo consolidarsi prende maggiore accrescimento, dappoi una quarta, indi una quinta così via via, le quali stratificazioni stremandosi presso la cima formano una serie di coni inscritti uno dentro l'altro d'onde proviene la forma più o meno sfusata dei rami e dei fusti delle piante.

Prende il Mirbel che l'accrescimento degli strati legnosi si faccia dalle fibre del *Libro* quando l'albero è in sugo. In tal tempo delle linee capillari e dei microscopici globetti prendono il luogo del liquido viscoso rac-

chiuso tra la scorza ed il legno: le linee trasmutansi in vasi ed i globettini in cellule, e ristabilendo entrambi la continuazione del tessuto si dilatano, si ingrandiscono ed aumentano il volume della pianta.

Il Petit Thouars, nel suo Saggio su i vegetabili s'impiega di provare che tanto si effettui per le fibre discendenti delle gemme, le quali sviluppano e distendono gli strati legnosi nutriti dal testè cennato liquido viscoso detto propriamente *Cambio*. I piccoli globettini ritenuti vengono da lui come altrettanti punti vitali siti fra la scorza e che vanno a formare il parenchima. L'accrescimento dei tronchi avviene per lo sviluppo dei detti punti vitali riposti nella base delle gemme. Questi adunque sono la causa organizzante, che riducono in fibre legnose e corticali il *Cambio* deposto tra la scorza ed il legno. Ora i punti vitali tendono da un canto a stare in contatto con l'aria e con la luce, che al di fuori vanno a formare i rami e le foglie; dall'altro ricercano l'umido e la oscurità che nel discendere dentro le radici fibrose prendono accrescimento dal *Cambio* ed emettono barbe novelle.

Gli strati che successivamente allargano le dimensioni dei tronchi racchiudono nel centro il midollo circondato anch'esso da molti cerchi concentrici distinguibili per la durezza e per il colore; e quest'ultimo più carico nel centro va sbiadendo a gradi nell'avvicinarsi alla circonferenza, che diviene bianco sotto la scorza, dal quale albore gli venne dato il nome di *Alburno*.

L'Alburno di poi quando ha acquistato tutta la densità che gli si compete diviene legno, il quale considerasi come parte morta, conciossiachè si macera, si caria, e si vuota il tronco senza che la pianta ne risenta notevole detrimento

Dalle nozioni svolte possiamo dedurre che il fenomeno dello accrescimento dei vegetali presentasi in ultima analisi, quale funzione organica dipendente dall'appropriarsi ch'essi fanno d'una quantità maggiore di alimento di quello che sia necessario alla nutrizione, il quale agguingono ai propri organi; ed è per tal mezzo che dilatando le dimensioni delle loro parti non troppo indurite ne sviluppano delle altre successivamente.

Tutte queste funzioni si eseguiscono con una energia sorprendente; le radici infatti delle piante legnose son dotate nel crescere di tale forza espansiva che le rende capaci di slamare massi pesanti dagli strati dei monti, dilatarne i crepacci, fendere e spezzare grosse muraglie. tutte le volte che pervengono ad insinuarvisi.

Induritisi e divenuti legnosi i circoli concentrici parrebbe che dovesse perire la pianta; ma poichè il midollo ha la proprietà di estendersi largamente, vive e cresce quella finchè non sia questo affatto distrutto. Nè ritener si deve quale eccezione il vedere annose piante, cave nel tronco e perciò mancanti di midollo; avvegnachè questo trovasi nei rami; il quale dalla sostanza corticale riceve il succo nutritizio. Volete far perire la pianta? Togliete orizzontalmente la corteccia a modo di anello e così interdicendo ogni principio di vitalità, questa cessa di crescere, marcisce e muore.

Anche le foglie staccansi secche dalla base del peziolo, quando l'azione vegetativa è impedita dalla ostruzione dei canali; allora gli umori ristagnanti ne alterano il parenchima, perdono il verde loro colorito e passano gradatamente al giallo, al rosso, all'oscuro.

Cadute le foglie l'albero resta nudo tronco; ma non

rimansi dall'assorbire gli alcali minerali; e gli ossidi metallici per le radici e prendere dall'aria le sostanze gassose affin di provvedere all'incremento delle gemme le quali alla primavera si sviluppano, e l'albero ricomincia le fasi crescenti di sua vegetazione.

Riguardando l'accrescimento delle piante sotto il rapporto fisiologico, esso risulta da tre proprietà meritevoli di qualche attenzione; cioè dall'estensibilità, dalla elasticità e soprattutto dall'igroscopicità. Tutti i tessuti organici possono dilatarsi ed estendersi, e l'estensibilità è tanto in loro più pronunziata quanto è minore la copia dei principii eterogenei che sono depositati negli interstizii di essi; ed in proporzioni dell'accumularsi di questi materiali, cresce la solidità del tessuto, e finalmente cessa ad un dato stadio della sua esistenza.

L'estensibilità ha dunque un termine, così la cuticola del ramo crescente si dilata, si estende sino ad un certo punto; oltre il quale, non potendo tener dietro allo sviluppo delle parti sottostanti si lacera; e se i vegetabili paiono crescere indefinitivamente, lo è per il motivo che nuovi organi si sovrappongono ai vecchi, novelle cellule e novelli vasi sviluppano senza posa, finchè il legno e la corteccia perdano intieramente la facoltà di estendersi. La perdita assoluta d'estensibilità può ritenersi come l'epoca della morte di ciascun organo, talmentechè sotto questo rispetto l'estensibilità potrebbe annoverare fra le proprietà così dette vitali.

L'elasticità è quella potenza del tessuto per cui ciascuna membrana tende a riprendere il suo posto allorchè cessa la répression. Per rendere operosa questa tendenza fa di mestiere un certo grado di rigidità dal-

la parte del tessuto, ed è perciò che riesce sensibile appena, quando questo non si è ancora abbastanza solidificato; ma allorchè ha preso la convenevole consistenza prestasi acconcio a ricevere le materie liquide deposte nei vasi, o cellule di esso.

Destinate queste ad apprestare alimento, e divenire veicolo al crescente sviluppo della pianta vi ristagnerebbero inerti se l'elasticità non fosse la causa *fisico-chimica* da determinarle al movimento mercè l'azione reagente del suo elaterio. Tutti sanno che i vegetabili sono dotati di questa proprietà è per averne prova basta scompigliare a bella posta un ramo tenero, una foglia, che non tardano a pigliare spontaneamente la loro direzione primitiva.

Quest'elastici movimenti paiono determinati qualche volta da certi speciali atteggiamenti degli organi stessi, i quali scompigliati non possono più rinnovarsi. Osservatelo nei quattro stami della *Parietaria*, i quali hanno i loro filetti piegati per metà verso la parte interna prima che si apra il fiore; ma tosto che per effetto del loro allungamento non possono più rimanere in questa posizione, si sviluppano con impeto, e liberi si ergono e lanciano via dall'antera il polline.

Dall'elasticità di cui son dotati i vegetabili eziandio provengono i movimenti che presertano la corolla del *Indaco*, il frutto *Ossiano*, le cocche delle *Euforbie*, la cascua della *Balsamina* e che sono il risultamento di una disposizione organica particolare governata dalle forze vitali della pianta.

Le sostanze vegetali posseggono in ultimo la igroscopicità: come bene lo dimostra l'esperienza; anzi parecchie

offrono in grado eminente la proprietà d'impadronirsi dell'umido che trovasi all'intorno senza che si alteri il loro tessuto. Questo si appresta più acconcio ad assorbire l'umidità quanto meno è carico di materie eterogenee così le membrane scariose, perchè formate di materia pressochè omogenea, succhiano l'umido esterno avidamente; le barbe dei Geranei, le reste delle gramigne, i denti del Peristoma dei Muschi, la coda dei semi delle Apocinee sono organi evidentemente igroscopici.

Il Sennebier fra tutti i fisiologici è quello che abbia maggiormente insistito su gli effetti prodotti dall'igroscopicità dei tessuti, la cui forza ritiene quale principale potenza dinamica dei fenomeni più attivi del crescente sviluppo dei vegetali. De Candolle è di avviso che l'igroscopicità non differisca essenzialmente dalla capillarità e considera l'una e l'altra siccome gradi differenti d'uno stesso fenomeno.

Quindi l'assorbimento dei liquidi per le radici, l'attrazione dei fluidi aereiformi per le foglie sono reputa effetti dipendenti soprattutto da questa proprietà igroscopica. Discusse oramai con accurata analisi le forze principali da cui son governati i vegetabili negli stadi successivi del loro graduale accrescimento, rimane a studiare le funzioni che compiono i diversi organi riguardanti il mantenimento dell'individuo, lo che mi propongo trattare con qualche larghezza nel capo seguente.

CAPO V.

SULLA NUTRIZIONE E SUGLI ATTI CHE LA COMPIONO

Benchè s'ignori in che consista precisamente la vitalità delle piante, pure è fuori di controversia, ch' esse ne siano dotate per tutto quel tempo che vi si operano i fenomeni della vegetazione; prendendo dalle sostanze che le stanno a contatto i principi di cui abbisognano per provvedere all'accrescimento dei tessuti ed alle perdite cui vanno soggette.

Tale funzione nei vegetali vien detta nutrizione, la quale si compie di tre atti. 1. Per l'introduzione in essa dei materiali provenienti dal di fuori allo stato greggio governata dalle forze fisiche sotto il nome di *assorbimento*. 2. Per certe modificazioni che subiscono nell'interno, le quali dipendono da nuove e più complicate combinazioni dei loro elementi spiegabili fino ad un certo punto con le dottrine chimiche. 3. Con il prendere ciascuna pianta dai materiali elaborati quel tanto che è confacente alla propria natura ed agli officî particolari fissandolo e comunicandogli le proprietà ch'essa possiede, vale a

dire assimilandola a se stessa. Ora in questa *assimilazione* consiste appunto il segreto della vita regolata da quella legge sconosciuta che chiamasi forza *vitale*.

Tra le funzioni adunque della nutrizione che provvedono al mantenimento individuale della pianta anzi tutto è duopo annoverare l'*Assorbimento*. Le radici son quelle che compiono la prima parte della funzione espressa con questo nome, succhiando dalla terra i liquidi che vi sono contenuti; il quale atto si opera per l'estremità di esse cioè per le più minute ramificazioni dette propriamente barbe. Queste ancorchè formate di cellule affatto chiuse, si lasciano tuttavia compenetrare dai liquidi mercè una forza che si esercita su le pareti delle cellule dimostrate per primo dalle osservazioni e dagli esperimenti di Dutrochet, che vi appose il nome di Endosmosi. Hales avendo scoperta una radice di Pero la recise ed introdusse in un tubo di vetro l'estremità che comunicava con il tronco, indi fermò il tubo con mastice e lo riempì di acqua; immerso questo nel mercurio osservò che la radice in sei minuti avea assorbita tanta acqua e con tanta forza da far salire il mercurio all'altezza di 8 pollici, altezza uguale ad una pressione perpendicolare di 13 metri e 106 millimetri di acqua. La quale forza, come calcolò l'Hales, è cinque volte maggiore di quella che spinge il sangue nella più grossa arteria d'un cavallo.

I materiali contenuti nella terra non possono penetrare nelle radici, se non sono solubili nell'acqua, quindi ancorchè ridotti in polvere impalpabile vengono respinte dalle radici; anzi tra le stesse sostanze disciolte nell'acqua le radici danno passaggio di preferenza a quella che gode di maggiore solubilità, siccome dimostrano gli esperimenti del Saussure.

Questi liquidi principî assorbiti dalle radici non ristagnano in esso, ma a traverso il nodo vitale passano per il Fusto, per i rami sino alle ultime cime, e prendono allora il nome di *Linfà ascendente*.

Si tratta di sapere intanto con quali forze la Linfa potrà percorrere uno spazio così lungo ed elevarsi a tanta altezza.

La prima di queste forze è quella che costringe i liquidi della terra ad entrare nelle radici, vale a dire l'*Endosmosi*, la quale continua ad esercitarsi lungo la radice e le altre parti della pianta. Imperciocchè è mestieri ricordare che una delle condizioni necessarie per il compimento dell'*Endosmosi*, come avverte il Dutrochet, si è appunto l'incontro di due liquidi, che siano dotati di densità diversa.

Or gli umori contenuti nelle cellule della radice, del Fusto, e dei Rami sono tanto più densi del liquido proveniente dalla terra, quanto più si allontanano dalla estremità della radice, ed occupano un luogo più elevato nella pianta; quindi il movimento della Linfa ascendente continuasi di cellula in cellula per tutta la lunghezza dell'albero, talmenteché l'albero intiero potrebbe paragonarsi ad un apparato Endosmosico. Un'altra forza che contribuisce assai al movimento della Linfa ascendente è la capillarità; e Tournefort credeva infatti che la Linfa fosse dalle fibre vegetali attratta, come l'olio è succhiato dal lucignolo. Per fermo le piante non sono composte di cellule soltanto, ma in gran parte di vasi che scorrono in direzione parallela all'asse lungo le radici, il Fusto ed i Rami.

Codesti vasi sono, come i tubi capillari, dotati d'una

attrazione detta in fisica affinità ovvero attrazione a piccola distanza, la quale si esercita dalle pareti; e che obbliga i liquidi ad ascendere nella cavità di essi.

Nè l'Endosmosi e la capillarità sono le sole forze che mettono in moto la Linfa ascendente; ma vi concorre eziandio il calore efficacemente. È noto che le piante sono munite di gemme, le quali si rimangono inerti ed assopite nella stagione invernale; appena però il calore dei bei giorni di primavera le riscalda, le Gemme si aprono e le foglie si sviluppano in grazia degli umori che in esse affluiscono. Da ciò s'intende come il calore eserciti su tutta la pianta una sorte di attrazione, che propagasi a distanza e contribuisce non poco a ravvivare il movimento ascendente della Linfa.

L'ascensione non si opera già per gli strati corticali, ma bensì per la parte legnosa negli alberi giovani, e negli alberi avanzati in età per l'alburno. Tagliando in effetto un'arboscello nei primi giorni di primavera si trova che la corteccia è quasi asciutta; e nei vecchi tronchi in contrario l'umore scaturisce dagli strati legnosi più esterni.

La Linfa ascendente resa ricca per i materiali incontrati e disciolti nel suo cammino, penetra essa nelle foglie, dove trovasi a contatto con l'aria, che le dona libero passaggio nel parenchima mediante i pori e quindi circola nelle lacune e nei meati intercellulari. Che la Linfa discendente segua un cammino perfettamente opposto a quello dell'ascendente vale a dire che passi da alto a basso se ne ha una prova nel seguente esperimento. Nell'està sviluppate le foglie facciasi una legatura lungo il Fusto o Ramo d'un albero, ovvero si tolga un anello

di corteccia; dopo qualche intervallo comparisce al di sopra della legatura o della fatta recisione un rigonfiamento circolare formato dalla Linfa che non trovando più il passaggio libero è obbligata arrestarsi. Questo cammino discendente s'opera per la corteccia lungo le fibre corticali del Libro; una parte penetra nei vasi *laticiferi* e prende il nome di *Latice vitale* o *sugo proprio*; l'altra si versa in serbatoi particolari della corteccia e dà origine alle resine e ad altri principî immediati di cui le cortecce sono generalmente provvedute.

Questi due movimenti di translazione in certa guisa retrogradi ed opposti, per cui il succhio portasi dalla radice all'apice della pianta, e dalla estremità alle radici costituisce ciò che dicesi *circolazione* del succo nei vegetabili, la quale è stata conosciuta dall'antico Ippocrate (*de natura pueri*) molti secoli avanti che fosse scoperta dall'Harvei, e ridotta ad evidenza la circolazione del sangue negli animali. La circolazione del succhio nei vegetali trovata analoga a quella degli animali ebbe dei valorosi sostenitori in Mariot e Perrault che la credettero propria a nutrire le diverse parti della pianta. Altri la impugnarono, fra i quali Dôdart e Magnol; sul qual punto non si volle decidere il Malpighi e l'Hales ed ammisero solo l'assorbimento dell'acqua per le radici.

L'abate Corti scoperse una nuova specie di circolazione parziale in alcune piante acquatiche specialmente nelle *Chare*, la quale per i ripetuti esperimenti del Bonnet, non è altro che un moto rotatorio prodotto da un certo numero di granellini diversamente colorati dal liquido in cui nuotano racchiusi in alcune cellule cilindriche appiccate le une alle altre. I detti granellini disposti in linea parallela

ascendono lungo il tramezzo e discendono per la parte opposta per ascendere di nuovo, e così via via. A questa circolazione parziale appose il nome di *movimento di rotazione*, o *Cielosi*; la quale si è scoperta dappoi non solo nelle piante acquatiche, ma generalmente in tutti i vegetabili.

Passando di presente alle modificazioni che subisce la Linfa nell'interno per le nuove e più complicate combinazioni degli elementi, osserverò dapprima che la Linfa discendente è affatto diversa dalla ascendente per le sue proprietà fisiche e chimiche. Infatti la discendente è più densa ed ordinariamente più colorita, inoltre va fornita di principî molto attivi ed energici; mentre la Linfa ascendente è inerte e pressochè insipida. Se ne ha una prova nella Linfa discendente o succo proprio dell'*Euphorbia Canariensis*, la quale esercita una forza venefica energica assai su l'economia animale; mentre la Linfa ascendente di essa è affatto innocua; e gli abitanti delle Canarie ne tagliano i fusti per succhiarla e dissetarsi nei primi giorni di primavera.

Per doppia via si fanno strada i nuovi materiali per elaborare e perfezionare la Linfa ascendente affin di servire alla nutrizione della pianta; cioè per la respirazione e per l'evaporazione.

Le piante, come ho fatto avvertire, vivono colle barbe in un mezzo umido nella terre; e con le foglie in un mezzo asciutto nell'atmosfera, l'acqua è l'aria adunque sono i veicoli nei quali si sciolgono i principî nutritizi delle piante ritenendo e fissando ciò ch'è necessario a tale funzione, e riggettando il superfluo per la respirazione.

Il carbonio, uno degli elementi che costituisce in gran

parte il corpo dei vegetali, vi s'introduce per questo mezzo, e siccome è una sostanza insolubile fa d'uopo che si combini con altri principî acciò esso rimanga disciolto. È noto che l'aria atmosferica è un miscuglio di due gas, di ossigeno e d'azoto cui si sopraggiunge una piccola quantità di acido carbonico. Di questi tre gas quello che serve più di tutti ai bisogni delle piante, ed ha la parte principale nella respirazione è l'acido carbonico. Nè la pochissima quantità relativa l'impedisce, ovvero lo ritarda a rendersi adatto all' uopo, stantechè l'immensa estensione ed altezza dell'atmosfera sopravvanza di gran lunga il peso di tutti i vegetabili riuniti assieme, essendosi calcolato che essa racchiude ad un dipresso 150 bilioni di chilogrammi di carbonio.

Pongasi a vegetare una pianta sotto una campana piena d'aria disposta in modo che l'aria esterna non vi possa entrare; dopo qualche intervallo si analizzi l'aria racchiusa nel recipiente, si troverà ch'essa ha perduto una piccola quantità di carbonio, ed acquistato dell'ossigeno. Costesti cangiamenti avvenuti nella composizione dell'aria sono per fermo un'effetto della respirazione della pianta.

Le quantità del carbonio assorbito e dell'ossigeno esalato trovansi nelle proporzioni richieste per comporsi l'acido carbonico: intanto la pianta nell'atto che respira scompone il detto gas ritenendo il carbonio che vi si fissa e si solidifica con insieme un poco d'ossigeno e svolge il rimanente di questo ultimo gas divenuto libero.

Questi sono i fenomeni, che accadono nelle parti verdi della pianta durante la luce solare del giorno; ma nella notte è soprattutto nel buio perfetto la cosa succede in modo affatto contrario. Durante tal tempo, le parti verdi

tramandano gas acido carbonico e tolgono l'ossigeno dall'atmosfera: quindi avviene che le piante cresciute nell'oscurità, ovvero in luoghi molto ombrosi sono molli e biancastre, appunto perchè il gas acido carbonico non vi si può sprigionare per mancanza di luce solare e depositarsi nei tessuti dalla pianta affin di darle il colore e la consistenza che le appartengono.

Oltre il carbonio e l'ossigeno le piante prendono eziandio l'idrogeno dai vapori acquosi galleggianti nell'atmosfera.

Il Boussingault dichiarò di avere scoperto dell'azoto nell'interno dei vegetabili, il quale gas non deve ripetersi dai vapori ammoniacali e dagli alcali volatili sparsi nell'aria. L'azoto intanto rinviensi in parecchi vegetabili ma non mica in tutti; così le leguminose, il Trifoglio ed il Pisello ne contengono una quantità notevole; alcuni cereali al contrario, come il grano e l'avena, ne sono privi.

È un fatto singolare che le piante prendono dall'atmosfera i quattro gas cennati da sostanze che trovansi come per accidente frammisti all'aria, come lo sono l'acido carbonico, i vapori acquosi e l'ammoniaca.

Ma di tutti gli elementi testè cennati, il più importante è il carbonio, il quale fissandosi nel parenchima delle foglie e delle altre parti molli produce una sostanza particolare detta *Cromolina* da cui dipendono il color verde delle foglie e le diverse tinte dei fiori, che depositandosi su le parti legnose concilia loro consistenza e durezza.

Un'altro fenomeno si compie in tutte le parti delle piante esposte all'aria, vale a dire, l'evaporazione ed esalazione acquosa, la quale concorre a mettere in moto

la Linfa ascendente . I canali che danno passaggio all'evaporazione sono gli *Stromi* o i meati che introducono l'aria nella pianta, da alcuni falsamente attribuita ai vasi tracheali; ed in effetto la medesima riesce appena sensibile dove mancano gli Stromi; ed avviene il contrario dove questi si trovano in gran quantità. L'evaporazione è governata in modo che trovasi d'accordo con la quantità di acqua introdotta nelle piante per mezzo delle radici. Che se talvolta diviene eccessiva, cioè se la pianta svapora più di quello che assorbe, allora è sopraffatta da una sorta di languore, il quale si manifesta per l'abbassamento ed affievolimento delle foglie e dei rami più giovani.

L'assimilazione, che mi son proposto di svolgere da ultimo, costituisce quasi intieramente il segreto della vita, la cui forza presiede a tutte le funzioni del vegetale, che cessano di effettuarsi e di succedere le une alle altre dal momento in cui essa viene a mancare.

È dipoi ben costatato dall'analisi chimica, che tutte le parti delle piante son composte delle quattro sostanze elementari testè particolareggiate, vale a dire, di carbonio, di ossigeno, d'idrogeno e d'azoto. Vero è che altre sostanze minerali possono introdursi e fissarsi nel vegetale, ma la presenza loro è incostante ed accidentale; nè si sa a quale officio siano destinate, paiono di poca importanza; e quantunque si trovino nel vegetale, dice Jussieu, non sono però proprie di esso.

I suddetti elementi danno origine ad un numero assai grande di corpi composti; con combinarsi fra loro in diverse proporzioni, raggruppandosi in varia forma con i loro atomi o particelle indivisibili. I corpi bruti o mi-

nerali possono essere formati da un elemento, di due, o di più combinazioni assieme; ma le sostanze vegetali sono di natura più complicata ed i loro componenti vengono rappresentati da numeri più alti.

Infatti la *Cellulosa* che forma per così dire l'ossatura della pianta, ossia le pareti delle cellule, delle fibre e dei vasi, risulta dalle indagini di Pájen che sia composta di 24 molecole di carbonio, 20 d'idrogeno e 10 d'ossigeno. L'*Amido*, o *Fecola amilacea*, che contiensi nelle cellule sotto forma di granelli, è composta dagli stessi elementi combinati nella medesima proporzione. La *Destrina*, ancorchè composta dei detti tre elementi combinati nell'istessa proporzione pure è di natura diversa. Ecco tre sostanze che nella loro composizione chimica si accordano perfettamente e tuttavia vanno fornite di proprietà differenti.

Egli è adunque evidente che, potranno facilmente trasformarsi le une nelle altre per un semplice aggruppamento diverso delle loro molecole; o rimanersene allo stato granuloso nei tessuti, in cui si formano, conservando la loro solidità ed insolubilità; perdere questa proprietà e cangiarsi in una sorta di sciroppo disciolto dalla Linfa e trasportato in circolazione per tutte le parti della pianta; distendersi e solidificarsi per formare le pareti delle cellule novelle, o per tappezzare sotto forma di strati concentrici le cavità delle cellule già esistenti.

Un'altra sostanza sparsa abbondantemente nell'interno dei vegetabili è lo zucchero, di cui havvi più sorta; le più importanti a conoscersi sono due; vale a dire lo zucchero di canna, e lo zucchero di uva. Il primo è composto di 24 atomi di carbonio, 22 d'idrogeno e 11 d'ossi-

geno; il secondo di 24 atomi di carbonio, 28 d'idrogeno e 14 d'ossigeno. Paragonando questa composizione delle tre sostanze testè menzionate, ben si vede che vi ha poca differenza; e che basta aggiungere pochi atomi d'idrogeno e di ossigeno per convertirlo in zucchero di entrambi queste specie: le quali trasformazioni accadono nella Linfa di mano in mano che ascende dalle radici alla sommità della pianta.

Passiamo ora ad altre sostanze formate da quattro elementi, cioè d'ossigeno, di carbonio, d'idrogeno e di azoto; tali sono la *Fibrina*, l'*Albumina* e la *Cascina*, la cui composizione chimica lascia tuttavia qualche dubbio, stante la difficoltà di ottenerla allo stato di purezza.

Ma qual'è l'agente che nella pianta trasforma queste sostanze le une nelle altre, modificandone la composizione primitiva mediante l'addizione di pochi atomi d'idrogeno e d'ossigeno, vale a dire, di alcune particelle d'acqua? La maggior parte di questi fenomeni sembrano avere effetto per via di forze lente, che agiscono sopra un tratto di grande estensione e non possono verificarsi sopra punti isolati. Rechiamone un esempio a proposito della trasformazione dell'amido in *Destrina*.

Il Payen, ed il Persoz hanno scoperto che dell'amido accumulato nei semi di alcuni cereali, nel momento in cui questi germogliano, una porzione scompare per lasciare il posto ad una sostanza novella che chiamarono *Diastasi*, sostanza che ha la proprietà di disgregare i granelli della Fecola e trasformarli prima in *Destrina* e quindi, se l'azione continua, in zucchero.

La *Diastasi* per tanto è l'agente potentissimo che la scienza chimica ha saputo involare alla natura per ri-

shiarare di nuova luce i Problemi della trasformazione delle sostanze che sono nei vegetabili.

Le particolareggiate sostanze son quelle che s'incontrano nei vegetali, le quali servono di base ad altre più elaborate combinazioni che si formano con l'accrescere, o diminuire di uno o più elementi di carbonio, o d'idrogeno, d'azoto, o d'ossigeno. Così accrescendosi le proporzioni del carbonio e dell'idrogeno dassi luogo alla formazione della *Lignina* confusa per lungo con la *Cellulosa*; avvegnachè questa sostanza si ritrova che incrosta la membrana delle cellule. Accrescendosi in maggior copia l'ossigeno e l'idrogeno unitamente ad una quantità ancor più grande di carbonio formansi la *Cremula*, il Sugo proprio, le Resine, gli Oli essenziali, e la Cera. Non faccio parola degli Oli fissi perchè non si trovano sparsi generalmente per tutto il vegetale, ma solamente in alcune parti di esso, vale a dire, nel frutto, e nel mandorlo dei semi.

Gli Oli fissi sono corpi insolubili nell'aria, fluidi nella temperatura ordinaria, ed inetti a volatilizzarsi senza scomporsi. Le Cere non differiscono dagli Oli se non in ciò, che sono solide alla temperatura ordinaria. Gli Oli volatili differiscono dagli Oli fissi in quanto che danno odore più o meno forte, sono leggermente solubili nell'acqua, e godono in oltre della proprietà di volatilizzarsi senza cangiare di natura. Le Resine finalmente sono corpi secchi, fragili solubili nell'Alcool e più o meno alterabili all'azione del calore. Queste sostanze, eccetto gli Oli, sono sparse generalmente nella corteccia dei vegetali. Non vi ha dubbio che la luce solare influisca assai nella formazione di questi corpi. In fatti abbiamo osser-

vato innanzi che le piante, le quali vegetano nell'oscurità sono biancastre e floscie per mancanza di *Cremulina* e di *Lignina*; la stessa cosa ha luogo rispetto agli Oli essenziali al Sugo proprio alle Resine ecc. ecc. e siccome queste sostanze sono quelle che conciliano alla pianta un sapore più o meno forte, ed uno odore più o meno vivo, si comprende perchè le piante che vegetano nell'oscurità riescono insipide, abbondanti di umore acquoso e d'acido carbonico, generalmente prive di odore.

Nelle cellule altresì della corteccia formansi altre combinazioni quaternarie designate sotto il nome di *Alcaloidi*. perchè hanno la proprietà di combinarsi con gli acidi alla maniera degli Alkali. Si distinguono in generale per la desinenza *ina*; così chiamansi *Chinina*, *Morfina*, *Stricnina* gli Alcaloidi della China, dell'Oppio ec. Gli Alcaloidi formano i principj più attivi dei vegetali, e quelli ora da me accennati, formano medicamenti energici assai, o gagliardi veleni.

Le sostanze numerate si formano per sottrazione d'ossigeno. Se in contrario accade che la quantità dell'ossigeno s'aumenti generasi un'altra maniera di corpi che diconsi acidi. Questi acidi, il cui numero venne accresciuto di assai dai Chimici moderni, di rado s'incontrano allo stato libero nei tessuti vegetali, avvegnachè sono combinati o con gli Alcaloidi, o con altre sostanze inorganiche introdotte nella pianta della Linfa ascendente. Il più notevole è l'acido ossalico, composto da 3 d'ossigeno, e 2 di carbonio. Altri di tre elementi: tali sono l'acido acetico, il malico, il tartarico ec.

Altri finalmente presentano una composizione quaternaria in cui l'azoto entra in gran copia, come nell'acido

Aspartico ec. Quanto all'acido *Idroceanico* lungi dall'essere annoverato fra le sostanze sopra assegnate non contiene punto d'ossigeno; esso è composto d'una quantità enorme d'azoto combinato con il carbonio, con cui forma una base detta *Cianogene*, che combinasi con l'Idrogeno e forma un *Idracido* velenosissimo, volgarmente conosciuto sotto il nome di acido *Prussico* o *Idroceanico*.

Analizzate le sostanze che il vegetale assorbe dal mezzo asciutto, vale a dire, dell'atmosfera, passiamo di presente a particolareggiare i principî nutritizi che esso succhia per le radici dal mezzo umido cioè dalla terra. Alcune di queste sostanze mescolate e frammiste di sostanze vegetali ed animali sono insolubili nell'acqua, e benchè attratte dalle radici non vi si possono introdurre. Quelle in contrario che sono solubili vi rimangono assorbite unitamente agli altri principî ch'esse contengono. In ordine alle sostanze che sono attratte dalle radici senza potervisi introdurre meritano di essere ricordate l'*Argilla*, e la *Silice* sotto la forma di sabbia; la loro influenza sulla vegetazione sta in ciò, che l'argilla trattiene l'acqua e la Silice le apre liberamente il passaggio. Un terreno troppo argilloso non permette che l'aria e l'acqua rechino i principî nutritizi al contatto delle radici. Lo stesso deve dirsi di un terreno sabbioso di molto, perchè l'acqua allargandosi liberamente lascerebbe le radici all'asciutto, trasportandone via i principî nutritivi è adunque evidente che i terreni confacenti ad una prospera vegetazione sono appunto quei che tengono il mezzo fra i due precedenti.

Le materie minerali capaci di fissare l'acido carbonico e l'ammoniaca in un terreno si raccolgono all'intor-

no del vegetale formandovi un deposito da cui la pianta potrà via via procacciarsi i principî dei quali abbisogna. Da ciò proviene il vantaggio che recano ai vegetali il Gesso i Sali ferruginosi, gli Ossidi di Ferro, di Allumina; poichè queste sostanze traggono a se l' Ammoniaca e formano con essa un composto solido che vien disciolto dalle acque piovane ed assorbito dalle radici.

Accenniamo adesso le sostanze minerali solubili nell'acqua, che trapassano nella pianta e fanno corpo con essa. Or queste sostanze possono mantenersi allo stato liquido, o solidificarsi, sia per l'evaporazione dell'acqua che le tiene disciolte, sia per l'incontro degli acidi, con i quali si combinano producendo dei sali che rimangono fissi nel luogo, in cui si formano.

Le sostanze minerali che s'incontrano nei vegetabili più di frequente sono la Potassa, la Soda, la Calce, la Magnesia, la Selce, e talvolta l'Allumina, il Ferro, ed il Manganese.

L'ultima funzione che compie l'atto della nutrizione delle piante consiste in ciò, che dopo avere ritenuto i principî immediati puramente nutritizi respingono il rimanente al di fuori; ed è quest'atto che chiamasi propriamente *escrezione*; e le materie rigettate diconsi *escrementizie*; e che ora conservano la composizione che avevano nell'interno della pianta, ora cangiano di natura in seguito a nuove combinazioni. Distinguonsi le dette materie in tre classi.

Nella prima classe si contengono quelle che si depongono alla superficie della pianta e paiono destinate a moderare gli effetti dell'umidità esterna sopra i tessuti e d'impedirne la soverchia evaporazione.

Queste materie ancorchè rigettate alla superficie del vegetale non se ne separano affatto, e continuano a servire in certa guisa ai bisogni di esso. Tali sono le sostanze resinose e la cera che sotto forme di vernice o di polvere si depongono alla superficie della corteccia delle gemme e dei frutti, e rendono queste parti pressochè impermeabili. In alcune piante infatti, come nel *Ceroxy-lon Andirola* la cera forma uno strato così denso che si può raccogliere ed impiegare negli usi domestici. Cera altresì è quella polvere di colore bianco oscuro detta volgarmente *Fiore* che copre la pelle di molti frutti, come del Susino (*Pruns domestica*) e le foglie dei cavoli (*Bras-sica oleracia*). In parecchie contrade del Chili, nelle Ande del Perù gli alberi sono coperti di sostanze resinose che ne spalmano il fusto, i rami e le foglie, ed impediscono così l'evaporazione, che nei paesi molto caldi e per lungo tempo asciutti non potrebbe a meno di riuscire dannosa alla pianta. All'ufficio istesso paiono destinate l'escrezioni vischiose che si osservano alla superficie di parecchie nostre piante, per esempio nella *Silene viscaria*, nella *Lychnis viscaria*, nel *Dictamus fraxinella*. Le piante acquatiche dipoi son provvedute d'uno strato particolare di natura mucillaginosa per cui resistono alla forza macerante dell'acqua; questa sostanza, secondo Ugo Mohl è quella stessa che serve internamente a collegare le cellule e quindi trasuda alla superficie condensandosi a foggia di membrana.

La seconda classe comprende certe materie rigettate al di fuori identiche con quelle che si conservano all'interno, o per meglio dire non sono che una parte di queste materie stravasate alla superficie della corteccia. È

adunque chiaro che propriamente non si possono chiamare escrementizie, e che forse perchè vi si trovano in troppo quantità rompono la corteccia e si fanno strada al di fuori. Questa soprabbondanza infatti coincide di ordinario con la perfetta integrità della pianta, ancorchè talvolta sia indizio d'uno sconcerto avvenuto nelle funzioni di essa. Ne abbiamo frequenti esempî di tali escrescizioni nel Ciliegio, nel Susino, e nei Larici che versano i loro sughi dalla fenditure della corteccia, cioè la Gomma, la resina ec. Alcune di queste materie sgorgano dalla corteccia allo stato liquido e che al contatto dell'aria si contensano e s'indurano. Altre, come gli Oli essenziali passano allo stato aeriforme aprendosi una via attraverso le pareti delle cellule dei vasi.

Terza classe, tra le materie rigettate dalla pianta quelle che riescono affatto inutili alla vegetazione di essa sono le sole che propriamente meritano il nome di escrementi benchè sia difficile il determinare quali questi lo siano precisamente. Gli stessi materiali separati dalle ghiandole sotto forma di umori e di fluido aeriforme lasciano qualche dubbio; imperciocchè potrebbero essere in parte riassorbiti e riportati nella massa del fluido nutritivo ed in parte eliminati. Ma allorchè la pianta ha tratto dalle sostanze alimentari tutti le particelle assimilabili, per qual mezzo potrà sgravarsi di quelle che le riescono contrarie o per lo meno superflue?

Parecchi autori son di avviso che a questo bisogno provvedono le radici. Brungmans ha creduto che l'estremità dalle barbe del *Lolium perenne* tramandano alcune gocce viscosi, le quali levate si riproducono di nuovo.

Questo stesso globetto, o turbercolo fu osservato anche

da Hill nel *Elleboro* e dal signor Lavezzari nel *Triticum turgidum*; e si vede manifestamente che si accumulano nella terra ambiente, perchè è tinta d'un colore più cupo. Osserverò di volo che tali umori escrementizi sono nocivi per le piante dalle quali escono e per altre vicine, perciò molte piante non vivono se si pongono nel luogo stesso dove ha vissuto un'altra della medesima specie. Quidi l'agricoltore che ama trarre dai suoi campi abbondanti ricolte si appiglia a diversi generi di coltura, ed alternando l'una con l'altra riesce ad ottenere dai suoi fondi una rendita senza esaurire la massa dei principî nutritivi. L'avvicendamento, ossia *rotazione agraria* non è che una applicazione delle dottrine cennate.

Il De Candolle ed altri botanici riducono alla classe delle materie escrementizie gli effluvi odorosi, i quali possono emanare dalle piante e che si manifestano al senso dell'olfatto in varie guise difficili a distinguersi ed a nominarsi; ma che il Linnéo li divise nel modo seguente; cioè in *Aromatici*, in *Alleaci*, in *Ircosi* ed in *Tetri*, o *Virosi*.

Osserverò finalmente che i materiali particolareggiati, prodotti nel nascosto laboratorio e negli organi della pianta viva altri forniscono le sostanze immediate alla parte organica del vegetale, altri si trasformano in cellule, fibre o vasi da costituirne come lo scheletro o parte inorganica di essa.

I primi sono l'ossigeno, l'idrogeno, l'azoto, il carbonio; le seconde sono la Potassa, la Calce, l'Allumina, la Silice, l'acido fosforico, l'acido solforico, il Cloro, gli ossidi di ferro e di manganese. Quale adunque è il numero preciso delle sostanze nutritive che si riscontrano nei vegetali?

I chimici ne annoverano 31 che Thomson classifica in quattro categorie. La prima di esse abbraccia le sostanze solubili generalmente, o che lo divengono per qualche circostanza, e sono poco combustibili; tali sono 1. gli Acidi; 2. lo Zucchero; 3. la Sarcocolla; 4. la Sparagina; 5. la Gomma; 6. la Gelata; 7. l'Ulmina; 8. la Inulina; 9. l'Amido; 10. l'Indaco; 11. il Glutine; 12. l'Albumine; 13. il Fibrino; 14. la Gelatina, 15. la Picra; 16. il Concinio; 17. l'Estrattivo; 18. il Narcotico.

La seconda racchiude le sostanze fluide sotto l'azione del calore, o che bruciano come gli olei insolubili nell'acqua, ma che lo sono nell'Alcool; così 19. l'Olio fisso; 20. la Cera; 21. l'Olio volatile; 22. la Canfora; 23. il Viscoso; 24. le Resine; 25. il Guajato; 26. i Balsami; 27. le Gomme resine; 28. la Gomma elastica.

La terza categoria abbraccia le sostanze non solubili nell'acqua, nè nell'Alcool, e neppure nell'Etere, delle quali la tessitura è fibrosa, o legnosa; e sono 29. il Cotone; 30. il Sughero; 31. il Legno.

Nella quarta categoria egli considera come materie estranee gli Alkali, le Terre, i Metalli, tra i quali pare che vi comprenda lo Zolfo ed il Fosforo.

CAPO VI.

CLASSAZIONE DELLE PIANTE

Svolto oramai l'organismo delle piante, analizzate le parti che le compongono, e spiegata la fisiologia vegetale ci rimane ad occuparci su la metodica distribuzione delle medesime.

Imperciocchè questo ramo di storia naturale ha presentato nuove piante ai nostri esami in proporzione degli studii e delle moltiplicate ricerche che ne hanno aumentato prodigiosamente il numero. Nel vecchio Continente di secolo in secolo laboriosi botanici hanno rinvenuto vegetali novelli; e dopo segnato da Vasquez de Gama un nuovo passaggio all'Indie orientale; dopo scoperto, con audace impresa, un nuovo mondo da Cristoforo Colombo la botanica si è resa ricca di un numero stragrande di piante.

Le medesime si accrebbero progressivamente allo scoprirsi di nuove terre, di nuove isole sparse sulla superficie dell'Oceano ed all'imprendersi nuovi viaggi, al moltiplicarsi le spedizioni scientifiche, il catalogo delle piante

ha preso sì estese proporzioni che sul declinare del secolo XVII, delle sole varietà se ne contavano più di 12000 specie.

Or bene, finchè non si conobbe che un ristretto numero di piante, non si attese punto alla metodica ordinazione di esse, avvegnachè tornava facile il rinvenirle ancorchè semplicemente accennate o descritte alla rinfusa.

Ma quando se ne accrebbe il numero i cultori delle scienze naturali sentirono il bisogno d'un ordinamento; il quale stabilirono però sopra accidenti estranei alla conformazione degli organi indottivi dagli usi a cui servivano nella economia domestica, nelle arti e nella medicina.

Teofrasto infatti divise la sua storia delle piante in tre parti: comprese nella prima l'erbe che si cuocono per gli usi della tavola; nella seconda l'erbe di seme farinaceo atte a panizzarsi; nella terza l'erbe utili nella medicina e nelle arti. Anche Dioscoride distribuì le piante in quattro sezioni; in Aromatiche, Alimentarie, Medicinali ed atte a far vino.

Fu dopo il risorgimento delle scienze e delle lettere che si conobbe generalmente la necessità di comprendere in distinte classi i vegetali, mercè segni invariabili fondati su caratteri dedotti dalla struttura degli organi. Andrea Cesalpino da Arezzo professore di botanica nell'Università di Pisa, si provò per il primo a proporre un metodo atto a farli distinguere, cui diè per base il frutto prodotto da essi.

Jungio, nella *Isagoge in Rem herbuaream* si rivolse alla considerazione degli stami e alla struttura dei fiori al quale uopo ne fissò le leggi; Rivino considerò la forma ed il numero dei Petali nel suo metodo; Magnol formolò

il proprio sistema sul calice dei fiori, e tentò di stabilire le famiglie naturali delle piante.

È ben di ragione tributare omaggi di riconoscenza a Giuseppe Pitton di Tournefort per avere elevato la botanica al rango delle altre scienze.

Il suo metodo è fondato su quella parte del fiore che lo rende vago assai e determina la nostra innocente passione per questa amabile produzione del regno vegetale.

Le colorite fogliuoline che si ergono sul calice distinte da Fabio Colonna con il nome di *Petali* fu il punto di partenza da cui mosse il Tournefort, per dare svolgimento filosofico al suo Sistema. Ordinò le piante distribuendole in 22 classi; delle quali 17 comprendono l'erbe ed i suffrutici, e 5 i frutici e gli alberi; la cui caratteristica nomenclatura è presa dalla forma della Corolla e dal numero dei Petali. Suddivise le Classi in 122 sezioni ovvero Ordini avuto riguardo esclusivamente alla fruttificazione, cioè se l'Ovario è sopra il Ricettacolo, o sotto di esso, in altri termini se il Pistillo passa in frutto oppure no; gli Ordini ancora furono divisi in 6961 Generi costituiti dal sesso dei fiori e dalla natura, dalla forma e dalla grandezza del frutto.

Sul metodo di questo gran maestro si affaticarono varii botanici per renderlo più preciso; fra i quali il suo allievo Vaillant, il Dillenio, il Potendera, ed il Michele, i quali, malgrado i loro sforzi non produssero alcuno ritardo allo studio delle piante tracciato da Tournefort, che fu insegnato dalle cattedre più celebri, e lo sarebbe tuttavia se non fosse sorto l'uomo prodigioso il più grande botanico del secolo XVIII; il cui nome viverà immortale finchè vi saranno cultori delle scienze naturali.

SISTEMA DI LINNÉO

Carlo Linnéo svedese, benchè nato nel 1707 nel più gelido Settentrione, con ardimento superiore all'età di appena 30 anni, pubblicò in Leyda, il *Systema naturæ* fondato sul sesso delle piante, vale a dire su gli stami e su i Pistilli. Nel suo piano di svolgimento il Linnéo pare che abbia dato realtà e vita ai segreti e misteriosi amori di Zefiro con Flora fondandolo su gli sponsali delle piante, le quali considerò in sei diversi aspetti, che divise in XXIV Classi.

Nelle prime XI racchiuse i fiori semplici Ermafroditi; a ciascuna di esse diede il proprio nome preso dal Greco. Nelle cennate XI categorie considera il numero degli stami con l'ordine che siegue.

Classe I. MONANDRIA cioè di un solo marito, esprime che contiene fiori con un solo maschio, o Stame come la *Canna*, la *Salicornia* ec.

Clas. II. DIANDRIA con due mariti, ossia con due Stami; l'*Oliva* il *Gelsomino* ec.

Clas. III. TRIANDRIA con tre Stami, l'*Iride* l'*Avena* ec.

Clas. IV. TETRANDIA con quattro; il *Corniolo*, la *Piantagine* ec.

Clas. V. PENTANDRIA con cinque; lo *Stramonio*, il *Tabacco* ec.

Clas. VI. HEXANDRIA con sei; il *Giglio* il *Narcisso* ec.

Clas. VII. HEPTANDRIA con sette; l'*Esculo* ec.

Clas. VIII. OCTANDRIA con otto; l'*Enotera* ec.

Clas. IX. ENNEANDRIA con nove; il *Rheo* ec.

Clas. X. DECANDRIA con dieci; la *Ruta* ec.

Clas. XI. DODECANDRIA con dodici, benche il nu-

mero degli Stami non è sempre preciso, l'*Agrimonia* la *Reseda* ec.

Clas. XII. ICOSANDRIA con venti; la *Rosa* il *Cactus* ec.

Clas. XIII. POLYANDRIA con molti; il *Ranunculo*, l'*Anemone* ec.

Le Classi secondarie prendono il nome dal numero dei *Pistilli* con i greci vocabili di *Monogynia*, *Digynia*, *Trigynia*, *Tetragynia*, *Decagynia*, e *Polygynia*.

Finora il numero degli Stami e dei *Pistilli* ha dato il carattere delle Classi; quindi innanzi non più il numero, ma la proporzione dell'altezza di essi segnerà la nota delle

Clas. XIV. DIDYNAMIA, che ha due Stami più alti e due più bassi per la quale subordinazione di potenza fu detta così dal Greco *Dinamis*, forza; questa Classe è divisa in due Ordini uno dei quali ha quattro semi nudi che le dà il nome di *Gimnosperma*: così il *Teucro*, il *Cisso* ec.

Clas. XV. TETRADYNAMIA, con quattro Stami più alti ed altrettanti più bassi aventi un *Pericarpio* che cuopre i semi che prende il nome d' *Angiosperma*, come l'*Antirrhino* la *Digitale*. Anche questa classe è divisa in due Ordini riguardo al frutto, che s'è uguale in lunghezza e larghezza dicesi *Silicula*; se poi è più lungo che largo chiamasi *Siliqua*; la *Coclearia*, la *Lunaria*; e l'altro di *Siliquosa*; l'*Erisimo*, la *Brassica*.

Della decimasesta Classe fino alla vigesima si bada nei fiori Ermafroditi se hanno gli Stami riuniti in qualche parte, la quale unione dicesi fratellanza, in Greco *Adelphos*.

Clas. XVI. MONADELPHIA fiori d'una sola fratellanza riuniti in un solo fascetto; la *Malva*, l'*Ibisco*.

Clas. XVII. DIADELPHIA di due fascetti; il *Pisello*, il *Latirio*.

Clas. XVIII. POLYADELPHIA di molti fascetti; il *Citro*, l' *Ipperico*.

In molti fiori trovansi le Antere attaccate insieme in forma di cilindro, il quale carattere costituisce la

Clas. XIX. SYNGENESIA suddivisa in sei Ordini, il titolo di essi è *Polygamia*, cioè molte nozze nel medesimo talamo, ossia molti fiori sul medesimo Ricettacolo.

Queste pluralità di maritaggi portano i nomi seguenti,

1. *Poligamia eguale*, quando tutti i fiorellini sono Ermafroditi; la *Cinaria*, il *Cardo*.

2. *Poligamia superflua* quando i soli fiori del centro sono ermafroditi, e quelli del contorno sono femminei; la *Matricaria*, la *Bellide* ec.

3. *Poligamia frustanea* allorchè i fiori del centro sono ermafroditi, e quelli del contorno sono sterili.

4. *Poligamia necessaria* tutte le volte che i fiori del centro sono sterili, e quelli della circonferenza sono femminei fecondati da quelli del disco; il *Silfo*, la *Calendula*.

5. *Poligamia segreta* che porta dei fiori aventi il proprio calice, come la *Spina bianca*, e lo *Sferanto indico*.

6. *Monogamia* con fiori semplici ermafroditi, le cui antene sono affasciate insieme, la *Viola* la *Lobelia*.

Clas: XX.GYNANDRIA, cioè maschio e femina, ciò vale che gli stami non hanno origine dal Ricettacolo, ma dal Pistillo ed in alcuni fiori, formano quasi un corpo solo: l'*Orchide*, l'*Aristolichia*.

Clas. XXI. MONAECIA, cioè d'una sola casa, tali sono quei fiori in cui sul medesimo individuo si trovano fiori staminali, e pistilliferi; il *Ricino*, la *Zucca*.

Clas. XXII. DIOECIA, di due case producenti fiori staminei in un individuo, e fiori Pistelliferi nell'altro; la *Mercurella*, la *Canape*.

Vi sono dei vegetabili più lussureggianti, che non contenti dei fiori ermafroditi producano ora sul medesimo individuo, ora su due e su tre ancora dei fiori maschilini e femminili.

Clas. XXIII. POLYGAMIA, fu cesi detta per tale abbondanza di fiori e nozze di ogni sorta; la *Parietaria* il *Fico*.

Le numerate Classi hanno le parti sessuali, ma le piante racchiuse nella seguente hanno fiori e producono frutto poco visibile ad occhio nudo come se celebrassero le nozze secretamente.

Clas. XXIV. CRYPTOGAMIA, cioè *Cryptos*, occultus *Gamos*, sponsale; questa classe si divide in quattro Ordini e sono le *Felci*, i *Muschi*, le *Alghe* ed i *Funghi*.

Dopo pubblicato questo metodico prospetto delle piante, vide il Linnéo la necessità di riformare e fissare i caratteri generici delle medesime e d'individuare eziandio le specie. A tal fine diè in luce lo scientifico lavoro che ha per titolo *Genera plantarum*, e l'altra opera con l'epigrafe *Species plantarum*.

Nel fissare i Generi e le Specie vi pervenne per la via più facile e più breve, avvegnachè all'uopo basta conoscere gli organi vegetativi, così per esempio, se la pianta di cui si desidera conoscere il nome è fornita d'un solo Stame e d'un solo Pistillo; n'è mestieri di cercare più in là per conchiudere che appartiene alla Classe *Monandria* ed all'Ordine *Monagynia*. Restavagli in ultimo formolare un nuovo linguaggio botanico dando alle pian-

te una nomenclatura propria affine di distinguere ciascuna come per il proprio nome e cognome. Ne fè palese l'importanza nella *Critica Botanica* vi si accinse alacramente e vi riuscì; lo che produsse una facilità maggiore nella conoscenza delle piante senza ricorrere a chi l'insegnasse, risparmiò le lunghe descrizioni su le medesime che lasciano sempre delle dubbiezze e tolse quel *Caos* sparso dagli antichi per i nomi diversi dati alle piante.

Or questo linguaggio introdotto dal Linnéo è il solo che bisogna usare per farsi intendere dai botanici di qualunque nazione.

METODO DI JUSSIEU

Il sistema del Linnéo per le frequenti anomalie che vi s'incontrano, non procede uniforme all'andamento della natura, sente assai d'artificiale, e quasi direi d'amanierato. Egli stesso si avvide (*phyl: Bot: Lin:*) che un metodo naturale, tuttavia mancava, il quale rannodasse, come in gruppi, o famiglie, le piante ben distribuite da rendere quasi insensibili le gradazioni e le differenze che si trovano nei Generi.

Il primo ad occuparsene fu il Magnol botanico di Montpellier, in seguito Gerard ne diede qualche abozzo. Nel 1763 Adanson pubblicò le famiglie delle piante che divise in 58 le quali comprendono 1615 Generi. Egli partì dal principio che gli organi delle piante, e le affinità tra loro esistenti dovessero distinguere il Numero nei Sistemi; e che a norma dei termini di confronto fosse d'uopo costituire le Classi.

Havvi un vizio molto grave in questo Sistema di attri-

buire importanza uguale a tutti gli organi delle piante, che servono a collegare i Generi in famiglia; non tenendo mente che gli Stami ed i Pistilli, a cagion di esempio, indispensabili a compiere la fecondazione, forniscono caratteri superiori assai a quelli della Corolla e del Calice, i quali altro non fanno che aiutare questo atto e proteggerlo. Del resto la scienza già possedeva un metodo veramente naturale, ed era quello con cui il botanico Lionese Bernardo di Jussieu aveva ordinato le piante nel giardino di Trianon sotto Luigi XV.

Questa preziosa suppellettile sarebbe irremissibilmente perita, se i principî che avevano servito di norma a questo ordinamento non si fossero scolpiti nella mente di Antonio-Lorenzo di Jussieu suo nipote che dipoi ridusse in pratica nel Giardino delle piante di Parigi, il quale stavasi formando in quell'epoca, cui invidiosi il vanto d'essere stato popolato per il primo di piante disposte in famiglie secondo gli ordini naturali dall'autore istesso di questo metodo.

Egli, per lo spazio di venti anni, con assidue ricerche e meditazioni s'applicò a studiare i rapporti dei Generi che fè conoscere nell'opora immortale, alla quale diede il titolo di *Genera plantarum secundum ordines naturales disposita* pubblicata nel 1804 da Des-Fontaines e merito professore di Botanica.

Il seme delle piante costituisce il nucleo di questo Metodo naturale, ed i Lobi dell'Embrione detti *Cotiledoni* in rapporto alla loro esistenza, mancanza, o numero dividono le piante in tre grandi categorie, o tribù, cioè in Acotiledoni, Monocotiledoni, e Dicotiledoni. L'organismo vegetativo, la posizione degli stami, la presenza della Corolla

partiscono l'intiero metodo in 15 classi le quali son suddivise in 102 famiglie con l'ordine seguente.

CLASSE I.

Le ACOTILEDONI, Embrioni senza Lobi, ovvero occulti, fiori ignoti, dette dal Liunóo piante *Criptogame*; comprendono cinque famiglie.

1. I FUNGHI.

2. Le ALGHE, cioè i *Fuchi* le *Conferve*, i *Licheni*.

3. Le EPATICHE, come la *Marchantia*, le *Jungermannie*.

4. I MUSCHI.

5. Le FELCI.

CLASSE II.

Le MONOCOTILEDONI, con un solo Lobo, e con gli Stami inseriti sotto il Pistillo, o Ipogini, occupano altre cinque famiglie.

6. Le NAIADI.

7. Le AROIDEE, come l'*Aro*, l'*Acoro*.

8. Le TIFACEE, la *Tifa*.

9. Le CIPERACEE, il *Carice*, il *Cipero*. il *Papiro*.

10. Le GRAMINACEE, il *Fruento*, l'*Avena*, la *Segala*, l'*Orzo*, il *Riso*, la *Gramigna*, la *Canna*, il *Panico*.

CLASSE III.

Unico Cotiledone; Stami Perigini, cioè attaccati al calice, vi si racchiudono otto famiglie.

11. Le PALME, il *Cocco*, il *Dattero*, la *Cicade*, il *Sagù*

12. Le ASPARAGINEE, l'*Asparago*, il *Lauro alessandrino*, il *Mughetto*, il *Profumino*, la *Salsapariglia*.

13. Le SMILACEE di *Ventenant*. la *Smillace*, il *Rusco*.
 14. Le JUNCAGINEE, il *Veratro*, il *Colchico*, il *Giungo*.
 15. Le ALISMOIDEE, il *Botamo*, l' *Alisma*, e la *Sagittaria*.
 16. Le GIGLIACEE, il *Tuberoso*, il *Giglio*, la *Fritillaria*, l' *Agave*, il *Giacinto*, il *Tulipano*, la *Cipolla*, l' *Aglio*, l' *Asfodelo*, la *Zucca*.
 17. Le NARCISSEE, la *Bromelia*, il *Narciso*, l' *Amarillide*, l' *Ánanasso*, il *Galanto*, la *Giunchiglia*.
 18. Le IRIDEE, l' *Iride*, la *Tigridia*, lo *Zafferano*, l' *Issia*.

CLASSE IV.

Questa classe di Monocotiledoni. con Stami epigini, ossia sopra il Pistillo, ha quattro famiglie.

19. Le MUSACEE, la *Musa*, il *Banano*.
 20. Le DRIMIRRIZE (Canne di Jussieu) la *Canna*, l' *Amomo*, il *Costo*.
 21. Le ORCHIDEE, la *Vaniglia*, l' *Orchide*, il *Satirio*, l' *Ofride*, l' *Elleborina*, la *Farfara*.
 22. Le IDROCHARIDEE, l' *Idrocara*, la *Vallisneria*, o *Alga di Chiana*, il *Nenufar*, o *Ninfea*.

Le Dicotiledoni che occupano tutte le classi seguenti possono avere fiori Apetali, Monopetali, e Polipetali; esse danno i caratteri per le famiglie qui soggiunte.

CLASSE V.

La prima dei semi a due Lobi, ha fiori apetalati con gli Stami Epigini, cioè attaccati al Pistillo, comprende una sola famiglia.

23. Le ARISTOLOCHIEE, l' *Asaro*, l' *Aristolochia*, il *Citino*, l' *Ipocistide*.

CLASSE VI.

Questa classe di Dicotiledoni con fiori senza Petali e con Stami Periginii estendesi a sei famiglie.

24. Le ELEAGNEE, l'*Eleagno*, l'*Osiride*, l'*Ipofe*.
 25. Le TIMELEE, la *Dafne gentile*, o *Mizereo*, la *Passerina*.
 26. Le PROTEE; la *Protea*.
 27. Le LAURINEE, il *Lauro*, la *Cannella*, la *Noce moscada*, la *Canfora*.
 28. Le POLIGONEE, la *Persicaria*, il *Romice*, il *Reo*, il *Rabarbaro*, l'*Acitossella*, la *Sorreggiola*.
 29. Le ATRIPLICEE, il *Chenopodio*, l'*Atriplice*, la *Sal-sola*, la *Spinace*, la *Barbabietola*, la *Botride*, la *Vulvaria*.

CLASSE VII.

Comprende quattro famiglie con fiori senza Petali e Stami sul Pistillo,

30. Le AMARANTACEE, l'*Amaranto*, la *Celosia*, il *Blito*, la *Cresta di Gallo*.
 31. Le PLANTAGINEE, la *Piantaggine*, l'*Arnoglossa* il *Coronopo*.
 32. Le NICTAGINEE, la *Mirabile* o *Bella di notte*.
 33. Le PLUMBAGINEE, la *Piombaggine*, la *Statice*.

CLASSE VIII.

Succedono alle precedenti classi apetalì di Dicotiledoni le piante Monopetale con corolla Ipoginia, cioè sotto il Pistillo; tali sono le 18 Famiglie che seguono.

34. Le LISIMACHIEE, o PRIMULACEE, la *Lisimachia*, l'*Anagallide*, la *Primula*, la *Globularia*, la *Linaria*, l'*Orecchio d'orso*.

35. Le OROBANCHIEE, l'*Orobanche*.

36' Le RINANTEE, il *Rinanto*, la *Poligala*, la *Veronica*.

37. Le ACANTACEE, l'*Acanto*, la *Ruellia*, la *Brancorsina*, il *Melianto*.

38. Le SIRINGHEE, la *Siringa*, la *Fontanesia*.

39. Le GELSOMINEE, il *Gelsomino*, il *Frassino*, il *Ligustro*, l'*Olivo* il *Lilà*.

40. Le VITICEE, il *Vitice*, la *Lantana*, la *Verbena*, l'*Aloisia*.

41. Le LABBIATE, il *Rosmarino*, la *Salvia*, il *Basilico*, l'*Origano*, il *Sermolino*, il *Timo*, la *Menta*, la *Melissa*, la *Bettonica*, il *Camedrio*, l'*Isopo*, il *Lamio*, il *Marrobbio*, la *Monarda*.

42. Le SCROFULAREE, la *Scrofularia*, l'*Antirrino*, la *Digitale*.

43. Le SOLANEE, la *Mandragora*, la *Bella donna*, il *Pomodoro*, il *Petronciano*, la *Patata*, il *Tabacco*, il *Peperone*, il *Giusqiamo*, la *Circea*, la *Dulcamara*.

44. Le CORDICEE, la *Cordia*, la *Turneforza*.

45. Le BORRAGINEE, la *Barragine*, la *Cerinta*, il *Cinoglossa*, il *Miosotide*, l'*Eliotropio*, la *Bugula*, la *Consolida maggiore*, la *Viperina*.

46. Le CONVOLVULACEE, il *Vilucchio*, l'*Ipoméa*.

47. Le POLEMONEE, il *Polemonio*, il *Phlox*.

48. Le BIGNONEE, la *Bignonia*, la *Martinia*, il *Che-lone*.

49. Le GENZIANEE, la *Genziana*, il *Menianto*, la *Clora*, l'*Eritrea*.

50. Le APOCINEE, la *Vinca*, l'*Apocino*, il *Cinanco*, la *Pervincia*, l'*Oleandro*, la *Periploca*, l'*Asclepia*.

51. Le SAPOTEE, l'*Achras*.

CLASSE IX.

Le famiglie Monopetale della classe nona aventi la Corolla attaccata al calice sono quattro, cioè

52. Le GUAIACANEE, o EBENACEE, il *Diospiro*, l'*Ebano*, lo *Stirace*.

53. Le RODODENDEREI, il *Rhododendron*.

54. Le ERICINEE, l'*Erica*, il *Corbezzolo*, il *Vaccinio*.

55. Le CAMPANULACEE, la *Campanula*, il *Tracholio*, il *Raperonzolo*.

CLASSE X.

Racchiude questa classe di Cotiledoni tre famiglie con fiori ad una corolla, Petalo attaccato al Pistillo.

56. Le CICORIACEE, la *Lattuga*, la *Cicoria*, la *Scorsonera*, il *Tarassaco*.

57. Le CINAROCEFALI, il *Carciofo*, il *Cardo*, il *Bioraliso*, il *Calcatreppolo*, l'*Assenzio*, il *Cartamo*, la *Centaurea*, la *Bardana*.

58. Le CORIMBIFERE, il *Crisantemo*, l'*Achillea*, il *Girasole*, la *Dalia*, l'*Astro*, il *Garofano indiano*, la *Calen-*

dola, la *Margheritina*, la *Camomilla*, l'*Arnica*, la *Coni-za*, il *Doronic*, l'*Elenio*, l'*Inula*, il *Millefoglie*.

CLASSE XI.

I semi delle piante compresi sotto questa categoria hanno due Lobi, i fiori sono ad una corolla Monopetala Epiginia con le antere distinte, tali sono le tre famiglie qui soggiunte:

59. Le DIPSACEE, il *Dipsaco*, la *Scabiosa*, la *Valeriana*.

60. Le RUBIACEE, l'*Asperula*, il *Gallio*, la *Robbia*, la *Chinachina*, il *Caffè*, l'*Ipecacuana*.

61. Le CAPRIFOGLIACEE, il *Caprifoglio*, il *Viburno*, il *Sambuco*, il *Corniolo*, l'*Ellera*, il *Vischio*, l'*Ortesia*.

CLASSE XII.

In questa classe e nelle seguenti si particolareggiano le piante a fiori Polipetali con stami attaccati al Pistillo, le cui famiglie sono due.

62. Le ARALICEE, l'*Aralia*.

63. Le OMBRELLIFERE, il *Critamo*, la *Pastinaca*, l'*Angelica*, l'*Anice*, il *Prezzemolo*, il *Cerfoglio*, la *Carota*, il *Finocchio*, la *Cicuta*, la *Bisnaca*, il *Comino*, la *Ferola*, il *Coriandro*, l'*Effemerina*, la *Lappola*, la *Podagraria*.

CLASSE XIII

Le famiglie comprese nella classe vigesima terza sono ventuno; esse hanno i fiori ad una corolla di più Petali, con stami Ipogini, cioè inseriti sotto il Pistillo.

64. Le RANUNCULACEE, la *Clematide*, l'*Anemone*.

il *Ranunculo*, l'*Elleboro*, l'*Aquilegia*, il *Delfinio*, la *Peonia*, la *Calcatrippa*, l'*Acotino*, la *Nigella*, la *Passiflora*.

65. Le MAGNOLIACEE, il *Liriodendron*, la *Magnolia*.

66. Le ANONEE, l'*Annona*.

67. MENISPERMEE, il *Menispermio*.

68. Le BERBERIEE, il *Crespino*, il *Berberio*.

69. Le PAPAVERACEE, il *Papavero*, l'*Argemone*, il *Glaucio*, la *Fumaria*, la *Celidonia*.

70. Le CROCIFERE, la *Rapa*, la *Violacciocca*, l'*Alisso giallo*, il *Cavolo*, il *Navone*, il *Crescione*, la *Colza*, la *Senape*, la *Lunaria*, il *Rafanello*, il *Cherianto*, il *Leuciojo*, il *Nastruzio*.

70. Le RESEDACEE, la *Reseda*.

71. Le CAPPAREE, il *Chiappero*, il *Cleome*.

72. Le SAPINDEE, il *Cardiospermio*, il *Sapinto*.

73. Le MALPIGHEE, l'*Esculo*, la *Malpighia*, l'*Acero*.

74. Le IPERICEE, l'*Iperico*.

75. Le GUTTIFERE, la *Gommagutta*, la *Cambogia*.

76. Le AURANZIACEE, il *Cedro*, il *Limone*, l'*Arancio*.

76. Le TEACEE, la *Camelia*, il *The*.

77. Le MELIEE, la *Melia*, il *Sicomero-Falso*.

78. Le VINIFERE, o AMPELIDEE, il *Cisso*, la *Vite*.

79. Le GERANICEE, la *Cappuccina*, il *Geraneo*, il *Pelargonio*, il *Tropeolo*, l'*Ossale*, la *Sanguinella*.

80. Le MALVACEE, il *Cotone*, la *Malva*, l'*Ibisco*, l'*Adansonia*, il *Cacao*.

81. Le TIGLIACEE, la *Grevia*, il *Tiglio*.

82. Le CISTEE, il *Cisto*, l'*Eliantemo*, la *Viola Mam-mola*, ed a tre colori.

83. Le RUTACEE, il *Dittamo*, la *Frassinella*, la *Ruta*.

84. Le CAROFFILLEE, il *Garofano*, la *Saponaria*, l'*Arenaria*, la *Silene*, l'*Alchemilla*, il *Lino*.

CLASSE XIV.

Questa penultima classe di Dicotiledoni ha i fiori Polipetali e gli stami attaccati al Calice, si estende a tredici famiglie.

85. Le PORCELLANEE. la *Portulaca*, l'*Iberide*, il *Tamaro*.

86. Le FICOIDEE, il *Mesembriantemo*.

87. Le SUCCULENTIE, o SEMPREVIVI, la *Crassula*, il *Perpetuino*, la *Barba di Giove*, la *Fabaria*, l'*Ombelico di Venere*.

88. Le SASSIFRAGHEE, la *Saffiraga*, il *Ribes*.

89. Le OPUNZIACEE, il *Catto*, il *Nopalo*, l'*Opunzia*.

90. La MELASTOMEA, la *Melastoma*.

91. Le SALICAREE, il *Litro*.

92. Le ONAGREE, l'*Enotora*, l'*Epilobio*, la *Gaura*.

93. Le MIRTEE, il *Melogramno*, il *Mirto*, il *Filadelfo*.

94. Le ROSACEE, il *Pero*, il *Pesco*, la *Rosa*, l'*Agri-
monia*, il *Pomo*, l'*Albicocco*, il *Ciliegio*, la *Fragola*, il *Mandorlo*, il *Pruno*, l'*Argentina*, il *Cinque foglio*, il *Cotogno*, il *Geo*, il *Lampone*, il *Nespolo*.

95. Le LEGUMINOSE, il *Fagiuolo*, la *Lenticchia*, il *Trifoglio*, la *Medicagine*, l'*Acacia*, la *Cassia*, la *Sena*, la *Liquirizia*, la *Bonagra*, il *Carrubio*, il *Cisto*, l'*Ernia-
ria*, la *Galega*, la *Ginestra*.

96. Le TEREBINTACEE, l'*Anacardeo*, il *Pistacchio*, l'*Elianto*, l'*Acagiù*, la *Noce*, il *Banano*, la *Balsamina*, il *Falso-Pepe*, il *Lentisco*.

97. Le RAMNEE, l'*Agri-foglio*, la *Fusagine*, il *Giuguolo*, lo *Zisifo*, il *Ranno*.

CLASSE XV.

Le Piante Dicotiledoni con fiori distinti di sesso che non somministrano dei caratteri in ordine all'Origine ed inserzioni degli stami furono racchiuse dal Jussieu in quest'ultima classe detta *Declina*. Comprende essa cinque famiglie.

98. Le EUFORBIACEE, la *Mercorella*, il *Bosso*, l'*Euforbia*, il *Ricino*, il *Titimalo*.

99. Le CUCURBITACEE, la *Zucca*, il *Mellone*, il *Comero*, la *Momordica*, la *Brionia*.

100. Le URTICEE, il *Fico*, la *Parietaria*, l'*Urlica*, il *Pepe albero*, il *Gelso*, il *Luppolo*, la *Canape*.

101. Le AMENTACEE, l'*Olmo*, il *Salce*, il *Pioppo*, il *Carpine*, la *Quercia*, l'*Ontano*, il *Platano*, il *Frassino*, il *Castagno*, il *Faggio*, l'*Avellano*, la *Betula*, il *Cerro*, l'*Elce*, il *Fiocco di Cardinale*.

102. Le CONIFERE, il *Cipresso*, il *Pino*, il *Ginepro*, il *Tasso*, il *Larice*, il *Cedro*, l'*Abete*.

È poi fuori lo scopo che mi son prefisso svolgere le modificazioni apposte a questo Metodo dal De Candolle, dal Lindley, dal Brongniart, dal Ndlicher, e dall'istesso Adriano di Jussieu,

Dall'esposto fin qui rilevasi che questi due sistemi apprestano largo compenso per agevolare lo studio vasto e svariato dei vegetabili. Il Sistema sessuale del Linnéo con il suo procedere analitico guida al facile esame degli organi vegetativi delle piante, da questi alla cognizione della Classe cui appartengono, dalle Classi all'Ordine, dall'Ordine al Genere, e dal Genere sarà agevole individuarle per nome; quindi per la sua precisione e vastità esso venne abbracciato generalmente. Nè meno indispensabile

è la conoscenza del Metodo delle famiglie oramai messo in pratica nella partizione del maggior numero degli Orti botanici dell'Italia e della Francia.

Nell' ampia aera del ricchissimo Giardino delle piante di Parigi gli individui vi furono spartiti in Generi ed in Ordini a norma di questo Metodo dall'istesso Jussieu come abbiamo detto, dove tutt'ora si ammirano i superbi Cedri trasportati dal Monte Libano dal suo zio Bernardo, e ch'ebbe il piacere di vederli crescere sotto i propri occhi, ed elevare le loro cime al di sopra dei più grandi alberi. La preferenza ottenuta da questo Metodo sul Sistema sessuale gli è ben dovuta, malgrado che il cammino ne sia più lungo ed intralciato; conciossiachè la conoscenza d'una sola specie acquistata per questa via equivale a quella d'un intiero Gruppo, ossia ordine composto di centinaja ed anche di più migliaja di specie. Nè questo è tutto. Le piante appartenenti all'istesso Ordine posseggono presso a poco, le proprietà medesime; quindi l'istessa qualità dei succhi, che li rendono utili nella economia domestica, nella terapeutica, nelle arti, e nell'industria. Ciò tanto è vero, che data una pianta sconosciuta, il botanico potrà stabilirne senza altro le proprietà, tutte le volte che gli sia noto l'Ordine a cui spetta. E difatti il Fuerstr avendo scoperto nelle Isole del Sud un'erba della famiglia delle Crocifere, riconosciute utili nello Scorbuto, se ne valse a prò dei suoi compagni di viaggio travagliati da questa malattia.

Il Labillardiere parimente nel suo giro attorno il Globo, venutigli meno gli alimenti vegetali non esitò punto nel proporre una nuova pianta dalla Famiglia delle Ombrellifere, a caso venutagli sotto occhio, poichè sape-

va che appartengono a questa Famiglia la Carota, la Pastinaca, il Finocchio ed altre piante alimentari.

Lo studio dunque dei vegetabili, seguendo i principi del Metodo naturale, per l'accordo incontrastabile delle forme degli Organi con le proprietà dei principi immediati nei Generi d'una stessa famiglia torna in ultima analisi incomparabilmente il più utile, il più soddisfacente, ed eziandio il più razionale.

QUADRO SINOTTICO

DEL SISTEMA

DI LINNÉ

Tutte le piante hanno

CLASSI

FIORI. . .

Manifesti con Stami
e Pistilli

In un sol fiore
o Ricettacolo

Con stami distinti

Indifferenti nell'altezza,
e nei quali si osserva

Il numero
solamente.

Il num.
e l'origine

Nei quali
si osserva
la maggio-
ranza di
altezza.

Con Stami
uniti

In due Fiori, o Ri-
cettacoli

Nascosti

- 1 Monandria.
- 2 Diandria.
- 3 Triandria.
- 4 Tetrandria.
- 5 Pentandria.
- 6 Hexandria.
- 7 Heptandria.
- 8 Octandria.
- 9 Enneandria.
- 10 Decandria.
- 11 Dodecandria.
- 12 Icosandria.
- 13 Polyandria.
- 14 Didynamia.
15. Tetradynamia.
- 16 Monadelphica.
- 17 Diadelphia.
- 18 Polyadephia.
- 19 Syngenesia.
- 20 Gynandria.
- 21 Monoecia.
- 22 Dioecia.
- 23 Polygamia.
- 24 Cryptogamia.

SPECCHIETTO ANTOLOGICO

DEL METODO

DI JUSSIEU

Tutte le piante sono

CLASSI

Acotiledoni.					1
Monocotiledoni	con Stami	}	Ipogini; sul ricettacolo	2	
			Periginii; sul calice	3	
			Epiginii; sul pistillo	4	
Dicotiledoni.	Ermafrodite o unisessuali per aborto di qualche organo	}	Apetale con Stami	Epiginii ;	5
				Periginii	6
				Ipoginii	7
			Monopetale con Corolla	Ipoginia. ,	8
				Periginia	9
				Epiginia { con Antere riunite }	10
				{ con Antere distinte }	11
			Polipetale con Stami	Epiginii	12
				Ipoginii . . . ,	13
				Periginii , ,	14
					15

PARTE SECONDA

AVVERTIMENTO



Di tutte le piante che sono particolareggiate in questa Seconda Parte se ne fissano i Caratteri Classici e Generici a norma del Sistema sessuale del Linnéo. Così per esempio dell'Amarillide che è il nome volgare di questa pianta, si aggiunge Classe IV Hexandria Monogynia.

Nel rannodarla dipoi al Metodo naturale del Jussieu segnasi solo il Gruppo nel quale va classata; cioè Famiglia delle Narcisee.

Chi volesse schiarimenti più espliciti sù di ciò consulti lo svolgimento testè dato di questi due accreditati metodi.

BOTANICA PARTICOLARE



1. ABETE *Nome siciliano Abitu Nome botanico Pinus abies. Classe XXI Monoecia Monodelphia Famiglia delle Conifere.*

Etimologia. L'alto elevarsi di quest'albero di grande fusto sino alla verticale dimensione di 25 metri lo fè distinguere con tale nome, dal latino *abeo* andar via. Per la cennata proprietà dagli Araldisti è posto l'abete nei Blasoni qual simbolo d'un animo nobile che ispirasi a sublimi slanci di gloria.

Origine. È albero indigeno della nordica Europa e se ne conoscono due specie principali, cioè il bianco ed il rosso. Il rosso vegeta vigoroso nei boschi più vicini al Polo; ed incontrasi raro nella Borgogna, la quale sembra segnare il limite del suo clima; quindi è che viene appellato Germanico. Il bianco detto eziandio Gallico è il solo che prospera nei monti settentrionali della Sicilia, benchè vi sia non troppo frequente. Dagli Abeti, al pari del Pino, ricavasi la resina, la trementina, la pece greca,

il catrame ec. I loro frutti freschi e le tenere punte peste ed infuse nell'acqua, danno un liquore spiritoso mercè la fermentazione. Attesta il Linnéo che i Lapponi utilizzano le sottili barbe delle loro radici per farne corde ed intesserne ceste. In ordine alle arti il suo dritto fusto appresta la materia all'alberatura delle navi; perciò i poeti con graziosa sineddoche sostituiscono il suo nome per esprimere un legno da navigare spinto da vele.

2. ACACIA *Nom. sic, Acacia. Nom. bot, Cercis siliquastrum Clas. X Decandria Monogynia Famig. delle Leguminose.*

Etim. I rami suoi pieghevoli adattati a formar cerchi e piramidi le fecero dare il nome di *Cercis*; e siccome è un albero innocuo, se si tolgano le spine, dice il Mattioli, per tal motivo fu detto Acacia che tanto esprime nell'idioma greco.

Orig. Le specie di quest'albero sono nel maggior numero provenienti dalle due Indie; ma quella di cui teniam parola è indigena dell'Egitto. Prospera a meraviglia nel nostro clima, e disposta in linee parallele lungo i viali ed i passeggi, difende assai bene con la sua ombra benefica dai caldi estivi. I fiori sono rossi aggruppati in mazzetti, i quali sbucciano nell'aprile prima delle foglie; ed allora è bello vedere la pianta inchiomata di un vivo corallino, che in seguito si veste di verde allo sviluppo delle nuove foglie. Il suo legno venato di verde, e di nero, prende buon polimento; i fiori acconci nell'aceto sono mangiati da alcuni benchè alquanto duri, ed i semi farinosi riescono nutritivi quanto quelli degli altri legumi.

Havvi inoltre l'Acacia, o Falsa-Gaggia, albero di genere diverso, però dell'istesso nome, che non ostante la

sua esotica origine vive bene nella nostra isola. Essa ha due varietà, l'una è armata da grandi spine, per lo più con tre punte, l'altra n'è senza, la quale cresce assai grande, e che non deve confondersi con la Robinia; della quale parlerò a suo luogo. Le altre specie di Acacie son piccoli arbusti: tali sono la Mimosa *Leucocephala*, la *Scandea*, la *Nilotica*, la *Senegal* e la *Farnesiana*, così appellata dal Cardinal Farnese, che il primo la coltivò nel suo giardino, i cui semi gli furono portati da S. Domingo. Questa pianta esotica esala un grato olezzo, il quale conservano i suoi fiori eziandio quando son secchi ed appassiti. Le due *Sensitive* finalmente appartengono ancora a questo genere.

3. ACERO *Nom. sic. Aciro Nom. bot. Acer Pseudo-Platanus Clas XXIII Polygamia Monoecia Famig. delle Malpighee.*

Etim. L'asprezza della corteccia e la forma delle foglie seghettate a dente l'hanno meritato una tale appellazione.

Orig. È indigeno questo bell'albero dei nostri monti, ed il suo legno bianco venato lo rende adatto ai lavori da stettaio. I Romani, al dir di Plinio ne costruivano delle mense per i loro Triclinii, arricchite d'intagli e di cesellature, il cui pregio pareggiava le famose tavole da pranzo dette cedrine. Il citato scrittore riferisce, che Cicerone ne comprò una del valore di 1000 sesterzii, la qual somma equivale a 127,500 lire di moneta italiana. Il succo dell'Acero è zuccherino; e ve n'è una specie indigena della Virginia, la quale ben s'acclima nella isola nostra, che inciso il tronco gemè un vero zucchero.

Virtù medicinale. Il succo della prima specie è antiscorbutico, nutritivo ed espettorante.

4. ACETOSA *Nom. sic. Acitusa Nom. bot. Rumex acetosa Clas. VI Hexandria Trigynia. Famig. delle Poligonee.*

Etim. Questa pianta, e le sue congeneri contengono un succo che ha delle proprietà decise purgative e dal romire prodotto nel basso ventre fu detta Romice; chiamasi altresì Acetosa per il sapore acidulo che eccita nel palato.

Orig. È pianta indigena, la quale viene coltivata negli orti affin di adoperarla in salsa per condizionare le vivande.

Vir. Med. Ha credito di rinfrescante, antiputrida e deersiva, efficace perciò nello scorbuto e nelle febbri biliose. La radice ed il seme hanno proprietà contrarie a quelle delle foglie; avvegnachè sono riscaldanti ed astringenti, sono raccomandati non per tanto come aperitivi. L'Acetosa è pianta perenne.

5. ACETOSELLA *Nom. sic. Trifogghiu acitusu campagnolo Nom. bot. Oxalis alleluia Clas. X Decandria Pentagynia Famig. delle Poligonee.*

Etim. Piantolina che fiorisce verso Pasqua, i cui fiori e foglie s'inclinano ogni sera, che ai primi raggi del sole paiono destarsi distendendosi di nuovo, come per esprimere la loro gioia, per la quale proprietà fu detta *alleluia*. È debitrice dipoi del suo nome generico alla voce greca *oxis acido* perchè tale sapore eccita nel gustarla.

Orig. Nasce in Sicilia da per tutto, specialmente lungo le strade e nei campi non dissodati. Dal sugo depurato dell'Acetosella lasciato cristallizzare s'ottiene l'ossolato acidulo di Potassa. Le foglie posseggono delle proprietà idrometiche con il distendersi nei tempi umidi e tenersi pendenti nei secchi.

Vir. Med. Ha le istesse qualità terapeutiche dell'Acetosa. È pianta annua.

6. ACONITO *Nom. sic. Aconitu Nom. bot. Aconitum Lycoctonum. Clas. XXIII Polyandria Trigynia Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. Dal sito che predilige questo vegetabile gli fu dato un tale nome come opina Plinio. Imperciocchè l'Aconito stende le sue barbe su le nude pietre, le quali *aconi* chiamavano i Latini.

Orig. In tutte le parti del mondo conosciuto sono sparse le molteplici specie di esso: il Giappone n' ha una specie propria, un'altra n' ha l'America, e nella Siberia se ne incontrano parecchie. Per la rigogliosa sua vegetazione presso l'antro Acherusio i Greci favoleggiarono, che Ercole trascinando seco dall'Averno il Cerbero, questo cospersse l'Aconito con la sua bava che lo rese un efficacissimo veleno. Gli Aconiti generalmente sono più o meno virolenti; acre, ed amaro n'è il sapore, e le sue foglie applicate esteriormente infiammano la pelle.

Nell'Italia se ne conoscono tre specie cioè il *Lycoctonum*, il quale incontrasi sebben di rado su le algide vette delle Madonie. Esso ebbe tal nome, che suona nell'italico idioma uccide lupi, dappoichè ridotto in polvere li avvelena. L'altra specie, che cresce su le Alpi e su i Pirenei vien detto *Anthora*; e finalmente il *Napello*, che vegeta su diversi monti della nostra Penisola; e si pretende che con il succo del Napello gli antichi avvelenassero le frecce, quando andavano alla guerra.

Vir. Med. Lo Stork adoperò con prosperi risultati l'estratto di questa pianta amministrato internamente in varie malattie ribelli. È perenne.

7. AGAVE *Nom. sic. Alòi americana Nom. bot. Agave americana. Clas. VI Hexandria Monogynia. Fam. delle Liliacee.*

Etim. Il suo nome esprime *Mirabile* e fu detta così per il rapido suo crescere, e per gli usi svariati in cui viene impiegata.

Orig. È proveniente dall' America, e quei popoli selvaggi armano le punte delle loro frecce con l'aculeo delle foglie di questa pianta. Con il suo dolcigno succo alquanto acidetto ne preparano un liquore fermentato. Le foglie disseccate servono da embrici su le loro capanne; le lunghe fibre dell'agave sottoposte alla macerazione son buone a farne tessuti; ed anche appo noi sono adoperate per trine ed altri lavori, come si fa del refe. La epidermide o cuticola delle dette foglie dà una carta simile a sottile carta pecora. Questa pianta coltivata nei vasi fa buono effetto su le porte dei giardini, su le colonnette dei viali, e su i dorsali dei sedili.

Virt. Med. La sua radice è stata sperimentata non ha guari, come valevole contro la lue celtica. È pianta perenne.

8. AGLIO *Nom. sic. Agghiu. Nom. bot. Allium sativum Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim. L'aglio da che fu visto prosperare lungo le sponde del fiume Allia nel Lazio le si diede tal nome; siccome una delle sue specie, cioè l'*Allium coepa* fu detta cipolla dal greco *cefas* perchè simile nella forma al capo umano, di cui havvene delle bianche e delle rosse.

Orig. L'Africa è il paese natio di tale genere d'ortaggi e perciò avviene, che nelle regioni meridionali riescono più dolci e più carnosì; ed ecco la ragione per cui gli Ebrei pregiavano tanto le cipolle di Egitto. I Porri alla

loro volta, ne sono una terza specie, detti così dal greco *Piron incendio*; avvegnachè sperimentansi caldi assai. Or bene, nientè spiega meglio dell' Aglio, la differenza dei gusti delle diverse nazioni; dappoichè gli Egizii gli prestavano onori divini, e mentre i Greci avevano deciso abborrimento per esso, i soldati romani ne facevano il loro ordinario nutrimento. Nel tempo delle messi i villici del Lazio se ne cibavano volentieri; quindi quella risposta di Vespasiano diretta ad un giovane che gli domandava un governo. Vorrei piuttosto che tu putissi d'aglio, che odorassi di profumi. Il poeta Orazio era tanto avverso a questa pianta che insinuava di bere piuttosto la Cicuta che mangiar dell'Aglio. Per vero il suo ingrato odore è sì penetrante, che infetta l'alito ed anche la traspirazione di chi se ne ciba. Il Re Alfonso di Castiglia, che avea ripugnanza estrema per l'Aglio, istituì un Ordine cavalleresco, i cui statuti prescrivevano che quei, tra i cavalieri, che avessero mangiato aglio, o cipolla, non potessero presentarsi alla Corte, nè comunicare con altri Cavalieri per lo spazio d'un mese.

Virt. Med. Gli Agli sono antisterici, vermifugi, ed antipestilenziali. Le cipolle hanno credito di diuretiche, ed applicate alle scottature, ne mitigano il dolore. Gli Ottentotti applicano la cipolla pesta mista al sangue della Tartaruca sopra i morsi dei serpenti velenosi, qual controveleno. Sono perenni

9. **ACRIMONIA** *Nom. sic. Acrimonia Nom. bot. Acrimonia Eupatoria Clas. XI Dodecandria Digynia Famig. delle Rosacee*

Etim. Il suo sapore astringente le diede il primo nome e dal Re Eupatore, come scrive Plinio, fu detta Eupatoria.

Orig. Si vuole indigena di Paflagonia , benechè sia in presente propagata dovunque , massime nei luoghi ombrosi lunghezzo le ripe dei campi. Havvi inoltre l'Acrimonia odorosa a cagione della fraganza che emanano le foglie fregandole.

Virt. Med. Sono riputate le Acrimonie piante officinali per i principî benefici posseduti da loro, specialmente lodate per le febbri infiammatorie e per l'itterizia. Sono perenni.

10. ALBICOCCO *Nom. sic. Varcocu Nom. bot. Prunus Armeniaca Clas. XII Icosandria Monogynia Famig. delle Rosacce*

Etim. La sua bacca bianca di forma simile al cocco ottenne sì al frutto che alla pianta il nome d'Albicocco.

Orig. Benchè d'esotica provenienza , sono oramai trascorsi da circa mille anni, che l'Albicocco è stato coltivato tra noi. In occasione delle guerre mitridatiche sostenute da Silla e da altri generali romani, questa pianta benefica fu per la prima volta portata dall' Armenia e trapiantata nell'Italia. Il sapore subacido-dolce del frutto lo rende rinfrescante; e poichè viene a maturarsi in primavera ed in Està, riesce un rimedio nei calori della stagione.

Vir. Med. S'adopera in medicina come purgante.

11. ALGA *Nom. sic. Alica Nom. bot. Zostera oceanica Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Alghe.*

Etim. Dalla località dove vegeta questa erba prese il suo nome poichè *alicos*, voce greca, vale *marinus* in latino; e dal greco parimente *Zoster*, *Zona* fu appellata Zostera.

Orig. È facile rilevarne la provenienza dal veder le sue

foglie in forma di nastri ammassate e gettate in copia sul lido dai flutti del mare. Utilizzasi per concimare i campi dopo messa a marcire nelle stalle; serve ancora ad impagliare alcune merci frangibili come vetri, vasi di porcellana, quindi è che fu distinta questa specie dalle altre, con l'appellazione di Alga da vetrai.

Virt. Med. Viene adoperata in medicina come un rimedio risolvente applicato allo sterno. Le palle marine ebbero credito, un tempo, d'antelmintiche usate esternamente, le quali altro non sono, che le fibre macerate delle foglie, che rotolate dai flutti s'infeltrano in forma sferica.

12. ALISSO *giallo* *Nom. sic. Alissu* *Nom. bot. Alyssum saxatile* *Clas. XV Tetradynamia silicuosa* *Famig. delle crocifere.*

Etim. La generica nomenclatura dell'Alisso è composta da alfa privativa e Lyssa riabies per la pretesa sua virtù contro questo morbo, il nome specifico di poi accenna il luogo dove germina e cresce in preferenza.

Orig. Si pretende indigeno delle rocciose bricche dell'isola di Creta; e tra noi fa d'uopo cercarlo su le rupi e su i ciglioni delle colline. Forma un bel cespuglio con foglie argentine e fiori dorati, i quali visti al sole brillano con lucidi riflessi, appellato perciò dai giardinieri *canestro d'oro.*

Virt. Med. Ha servito in ogni tempo a calmare il terribile morbo dell'Idrofobia; anzi Plinio credeva che con il solo guardarlo guarisse dai morsi dei cani arrabbiati. Dioscoride ne commenta la terapeutica virtù; ed il Dodonei ed il Lobel per tal motivo lo distinsero con il nome botanico di *Alysson Dioscoridis.* È pianta annua.

13. ALOE *Nom. sic. Zabbara Nom. bot. Aloe perforiata Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim., Poichè il succo di questa pianta è amarissimo e nauseoso le fu dato il nome d' Aloe dalla greca voce che esprime asprezza.

Orig. La specie testé cennata è originaria della Barbada, ma vegeta bene nei climi caldi; le coste meridionali della Sicilia infatti presentano l'aspetto di una selva coperta d'Aloe massime quando sono fioriti. Gli Aloï generalmente nascono spontanei nelle contrade dell'Africa quantunque in presente s'incontrano in tutti i caldi paesi del vecchio Continente. I Concincinesi preparano un grato cibo con le foglie di una specie d'Aloe; e gli Ottantotti armano i loro turcassi con gli steli di un'altra specie.

Le foglie carnose di questa pianta somministrano un filo fortissimo con il quale gli Indiani della Gujana intessono delle tele; ed i Portoghesi ne fanno delle calze e dei guanti. L'utilità maggiore vien ritratta dal liquore che s'estrae da questo vegetabile. Per tale operazione nei vari paesi sono praticati processi diversi. Gli Ottantotti tagliano l'estremità delle foglie e ne raccolgono il liquore che stilla da esse. Nell'isola di Soccotara vengono strappate le foglie soggettandole a leggiera pressione, e nella Giamaica e nelle altre isole dell' America dopo sdradicata la pianta si taglia in fette. Il succo condensato vendesi in commercio ed è di tre qualità; il *occotrino* che è il migliore, trasportato nell'Italia dalla Soccotera; l'*Epatico* ci perviene dalla Barbada, ed il *Caballino* somministrato alle bestie dai maniscalchi si prepara nell'Italia, ed in Spagna.

Virt. Med. L'Aloe è purgativo, emetico ed anelmintico usato nelle costipazioni, per gli individui specialmente che menano vita sedentaria, e nelle affezioni emorroidali e verminose. S'adopera di poi esternamente nelle ulcere asteniche, nelle carie. È pianta perenne.

14. ALLORO *Nom. sic. Addauru Nom. bot. Laurus nobilis Clas. IX Enneandria Monogynia Famig. delle Laurinee.*

Etim. La parola *lauro* deriva dal latino *laus*, avvenchè dei suoi rami si sono coronati in ogni tempo i personaggi, sotto qualunque rispetto, degni di lode.

Orig. Un tale albero fronzuto vegeta bene nelle temperature elevate, e cresce spontaneo nell'Italia, nella Spagna, e nella Grecia. Questi popoli lo consacrarono ad Apollo, perchè con il suo verde perenne simboleggia l'imberbe gioventù del detto falso Nume, intorno al cui tempio eranvi piantati dei boschetti di lauro olezzanti. I poeti se ne formavano delle corone in onore del Dio dal quale erano ispirati; ed innanzi all'atrio dei palazzi degli Imperatori e presso il vestibolo delle abitazioni dei Pontefici Sommi verdeggiava l'alloro per far le veci di portinari, secondo la frase adoperata dal Plinio. Giulio Cesare, per coprire la calvizie della sua testa soleva portare una corona di questa pianta, il qual costume imitato dai suoi successori la fè divenire in seguito il simbolo dell'autorità sovrana. I popoli moderni cingono di alloro la fronte degli uomini che si son distinti nei diversi rami scientifici e letterari, donde ne provenne il nome di laurea e di laureato. I grandi nostri poeti furono stimati degni di tanto premio; Dante, Tasso, Ariosto n'ebbero redimita la fronte, nè tacerò come

l'ultimo, mercé i suoi canti allusivi sul lauro, abbia accresciuta celebrità a questo albero poetico. Per quanto riguarda gli usi da cucina, gli antichi Romani l'impiegavano per condimento del cignale, e noi l'adoperiamo nel preparare i diversi arrosti.

Vir: med: Le bacche del lauro sono diuretiche ed emmenagoghe: s'usano nelle malattie dello stomaco, dell'epate, della milza, e della vescica. Ne viene estratto un olio detto laurino, che è carminativo e tonico. Le dette bacche e le foglie possono applicarsi esternamente, come rimedio fortificante e risolutivo.

15. AMARANTO *Nom: sic: Amarantu. Nom: bot: Amaranthus Blitum Clas: XXI Monoecia Pentandria Fam. delle Amarantacee.*

Etim: Amaranto in greco esprime immortale.

Orig; È pianta indigena e con il suo colore vellutato adorna in autunno i nostri giardini. I Greci ne coronavano i loro idoli, quale emblema dell'immortalità. Cristina di Svezia, che voleva immortalarsi rinunziando al trono per attendere alla letteratura istituì l'ordine dei cavalieri dell'Amaranto. N'era la decorazione una medaglia d'oro avente in mezzo un fiore smaltato di questa pianta ed all'esergo il motto *Dolce nella memoria*. Altra varietà di essa originaria dal Perù si suole piantare nei nostri giardini dove si moltiplica prodigiosamente; ma il più bello di questa specie è l'amaranto tricolore, detto eziandio Celosia, o meraviglia di Spagna. Dessa è una delle piante di cui s'ignorano le virtù medicinali, e benchè reputata buona per uso nutritivo, avverte il Mattioli che spesso produce vomito e dolori colici. È pianta annua.

16. AMARILLIDE *Nom: sic: Gigghiu russu* *Nom: bot: Amoryllis Formosissima* *Clas: VI Hexandria Monogynia*
Fam. delle Narcissee.

Etim. La voce greca di amarillide suona nel nostro idioma splendore; e per vero il suo fiore d'un vivo cremisino irradiato dal sole pare che splenda come cosperso d'aurata polvere. I petali si elevano in modo regolare distesi a guisa delle braccia d'una croce, donde le si è dato il volgare nome di *Croce* di *Calatrava*, e di *Giglio di S. Giacomo*.

Orig. Perchè pianta indigena vegeta rigogliosa tra noi, ed è una delle più belle da proporsi ai nostri Antofili per il suo fiore estivo, e per la bizzaria della struttura. Quasi tutte le Amarillidi hanno bellissimi fiori, come la *Longifolia* o giglio africano, la *Bella donna*, la *Sarniense*, la *Vittata*, l'*Atamasco*, la *Regina*, l'*Equestre*, l'*Undulata*, ecc. ecc. Sono piante perenni.

17. ANAGALLIDE *Nom: sic: Cugghiantreddu* *Nom: bot. Anagallis Arvensis* *Clas. V Pentandria Monogynia*
Fam: delle Primulacee.

Etim: Anago. che in greco significa *cavar fuori* diede il nome a questa pianta: dappoichè, fin dai tempi di Dioscoride fu adoperata per estrarre dalle piaghe il ferro dei dardi, le spine ecc.

Orig. S'asserisce indigena della Fenicia, ma da tempo immemerabile gli uccelli gorgheggiano lietamente su questa pianta favorita che sembra il convegno de' loro appuntamenti. I piccoli suoi fiorellini sono di un grato cerulio, benchè n'esista altra specie che ha fiori rossicci.

Vir: med: Le qualità vulnerarie ben constatate la resero pregivole presso gli antichi, e dai moderni è stata

commendata come rimedio per l'idrofobia. È pianta perenne.

18. ANEMONE *Nom. sic. Anemuli Nom. bot. Anemone coronaria Clas. XIII Polyandria Poligynia Fam. delle Ranunculacee.*

Etim. La meteora atmosferica che noi chiamiamo vento e che i Greci dicono *anemos* ha dato il nome a questo vago vegetabile; conciossiachè i suoi fiori sbucciano allo spirare dei primi venti della bella stagione.

Orig. Quantunque sia pianta indigena dell'Asia si è talmente naturalizzata tra noi che vegeta bene su le colline, le quali smalta con fiori pavonazzi, rossi e bianchi: coltivata nei giardini s'addoppia.

Ve ne sono altre tre specie cioè l'*Anemone epatica*, la *Pulsatilla*, e l'*Ortense*, la quale per la sua lunga fioritura fa buon effetto negli spartimenti.

Vir. Med. L'Epatica è proposta quale antidoto nelle dissenterie e nella emottisi. La Pulsatilla ha avuto credito di febbrifuga, ma n'è pericoloso l'impiego. Sono pianperenni.

19. ANETO *Nom. sic. Finocchiu Anitu, Nom. bot. Seselinum Anethum Clas. V Pentandria Digynia Fam. delle Ombrellifere.*

Etim. L'Aneto fu così appellato dalla greca voce che esprime crescere rapidamente; avvegnachè tale è la proprietà che lo distingue.

Orig. Nasce abbondante nella Spagna, nel Portogallo e nella Sicilia. Le sue foglie sono simili a quelle del finocchio, ma più piccole e meno morbide, il suo sapore è acre e pungente.

Vir. Med. Sperimentasi carminativa ed antemetica.

Le foglie ed i semi sono adoperati nei cataplasmi risolvanti. È pianta perenne.

20. ANGELICA *Nom. sic. Angelica aquatica* *Nom. bot. Angelica sylvestris* *Clas: V Pentandria Digynia* *Fam. delle Umbrellifere.*

Etim. Gli antichi l'appellarono così per le virtù maravigliose che l'accordavano, servendosene altresì ne gl'incantesimi.

Orig. È proveniente delle regioni settentrionali, ed è molto ricercata, e pretendono i Lapponi che cingendosene le tempia destino l'estro poetico; l'adoperano altresì per condimento dei cibi. Coltivata cresce in cespugli che diffondono largamente un odore acuto e grato assai. Eminentemente stomatica se ne fanno sciroppi, confezioni e rosoli pregiatissimi. In deficienza di questa specie nasce nelle sponde dei fiumi siculi e presso i margini delle fosse l'angelica silvestre o acquatica, che è adoperata invece delle precedente avendone le istesse proprietà; ma in grado più rimesso.

Vir. med. L'angelica è commendata come cordiale, carminativa, emmenagoga, ed antiverminosa; e quando è masticata fortifica le gengive. È pianta perenne.

21. ANICE *Nom. sic. Anasu* *Nom. bot. Apium Anisum* *Clas. V Pentandria Digynia* *Fam. delle Umbrellifere.*

Etim. I Greci la chiamarono *Anison* perchè rende libera la respirazione, essendo giovevole a dissipare le flatulenze dello stomaco.

Orig. Ama i climi caldi e nel Levante ed in Sicilia prospera a maraviglia. È coltivata nella Romagna ed altrove come ramo di commercio; ed i suoi semi verdo-

gnoli e scanalati servono per lavori di credenza e di profumeria; il cui odore è grato ed il sapore aromatico.

Vir. med. I detti semi sono stomatici e digestivi, dai quali mercè la distillazione se ne cava un olio essenziale energico assai. Nel Nord sono impastati con il pane per aromatizzarlo; ed appo noi, i confettieri ne coprono i semi con lo zucchero e formano così dei piccoli confetti saporitissimi. È pianta annua.

22. AQUILEGIA *Nom. sic. Pinnagghi di Rigina Nom bot. Aquilegia vulgaris Clas. XIII. Polyandria Pentaginia Fam. delle Ranunculacee.*

Etim. Dove essa vegeta ritiensi come indizio sicuro di acque sotterranee, quindi fu detta così *abaquis legendsis*.

Orig. Benchè nasca spontanea nel siculo clima, pure è coltivata nei giardini affin d'ottenerne le molteplici varietà dei suoi fiori, tanto belli così in ordine alla pienezza dei petali, come ancora in rapporto al colore; avvegnachè ne sbucciano dei bianchi, dei gialli, di colore di rosa, dei violetti e dei brizzotali.

Vir. med. Questa pianta era adoperata un tempo per l'itterizia, per l'ostruzioni, per la facile eruzione del vaiolo, e per il lattime; bisogna non di meno amministrarla con precauzione, dappoichè narra il Linnéo che ha visti morire dei bambini dopo somministrato con poca cautela il seme dell'Aquilegia. È pianta perenne.

23. ARANCIO *Nom. sic. Aranciu Nom. bot. Citrus Aurantium Clas. XVIII Polydelphia Icosandria Fam. delie Auranziacee.*

Etim. Il colore rancio del suo frutto gli fe dare un tale nome.

Orig. Quest'albero di tanta utilità è indigeno dell'Asia meridionale; e nel Mogor ed a Calicut ne adoperano l'accre per biancare le tele. Sul principio del secolo XV dalla Cina fu desso trasportato in Lisbona dai Portoghesi, che posto nel giardino del conte di S. Lorenzo, vi prosperò assai bene. Da questa madre-pianta son provenute tutte le altre, che arricchiscono le belle piantagioni di agrumi dell'Europa, dond'è che appellasi *Portogallo* una delle sue varietà. Queste poi sono quasi infinite, che possono ridursi in ultima analisi a due specie, cioè alle dolci, racchiuse sotto la generale nomenclatura di *Citrus aurantium* oramai descritto, ed alle acri, *Citrus medica* che comprende il cedro, il Limone ecc.

Vir. med. L'acqua distillata con il cedro è adoperata, come cordiale; il succo del Limone, come refrigerante; la polpa degli aranci dolci, come ristorativa, la scorza dei medesimi, come corroborante ed emmenagoga; la quale candita nello zucchero, nel siroppo, nel rosolio conforta lo stomaco; le foglie sono aromatiche.

24. ARGENTINA *Nom. sic. Anzerina Nom. bot. Potentilla Anserina Clas. XII Icosandria Polygynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. La parte inferiore delle sue foglie è d'un bianco argenteo, il quale colore le procurò la gloria di un sì bel nome; a causa poi della forma delle dette foglie vien detta ancora *Piè d'Oca*, e *Piè di Gallo*.

Orig. È pianta europea che produce su i suoi gambetti un fiore giallo, il quale esala un grato olezzo. Al genere medesimo appartiene la Tormentilla, secondo la classazione dello Scopoli e dello Schreber.

Vir. med. Le radici di queste piante hanno riputazio-

ne di astringenti e balsamiche, proposte nelle ulcere della bocca e nelle Febbri intermittenti. Sono piante perenni.

25. ARNICA *Nom. sic. Arnica Nom. bot. Arnica montana Clas. XIX Syngenesia Polygamia Superflua Famg. delle Corimbifere.*

Etim. Il suo nome è preso dal greco *Arnos* che significa agnello, perchè questi animali ne sono ghiotti.

Orig. Ama di vegetare nei monti della Germania, e nei paesi settentrionali d'onde ci son portati i fiori, e le foglie; ed io ne fo menzione poichè s'è rinvenuta dagli erbuarî in varie contrade della Sicilia. Scrive il Linnéo, che i montanari della Smollandia la prendono in polvere nel tabacco per sternotare, e la fumano parimente.

Vir. med. L'arnica è stata celebrata come vulneraria ed astringente, come emmenagoga ed antifebbrile. Il suo maggior credito però le viene dalla virtù di risolvere le contusioni interne ed esterne da meritarsi l'enfatico nome di *Panacea per le percosse*. Inoltre ha riputazione di antiepilettica, utile nei reumi e nelle paralisi; s'asserisce che abbia guarita la gottaserena, ma bisogna esser cautelati nelle dosi. È pianta perenne.

26. ARNOGLOSSA *Nom. sic. Aricchia di Lebbriu Nom. bot. Plantago Lanciolata Clas. IV Tetrandria Monogynia Famg. delle Plantaginee.*

Etim. Le sue foglie distendonsi a guisa della pianta di un piede, per tal simiglianza le fu dato il nome di Piantagine; siccome appellassi arnoglossa ovvero orecchio di lepre perchè s'allungano le dette foglie biancastre nella forma dell'orecchio di questo quadrupede coperte similmente da lanugine.

Orig. È pianta indigena e se ne distinguono tre specie: cioè la maggiore, la media e la minore. Riserbandomi di parlare altrove delle prime due, faccio cenno in presente della *Lanciolata* che è la minore.

Virt. med. Le foglie sono un rimedio per le ferite, specialmente quelle della Piantagine maggiore, il succo è astringente perciò raccomandato nell' emorragie e nel flusso del ventre. Il decotto della medesima s'usa per gargarismo nella schinanzia catarrale. L'acqua distillata da essa ha riputazione d'oftalmica. È pianta perenne.

27. ARO *Nom. sic. Ansaru. Nom. bot. Arum Maculatum Clas. XXI Monoecia Polyandria Famg. delle Aroidee.*

Etim L'Aro fu così appellato dalla voce greca *airo* che vale togliere, per la ragione che i villici la sdradicano credendo che isterilisca il terreno.

Orig. È pianta nostrale, ed una delle sue specie è detta *italica* perchè originaria di questa penisola. La radice ha un sapore bruciantissimo malgrado che Dioscoride asserisca che questo si perda, mercè la cottura, e per tal modo riesce mangiabile. La medesima ridotta in pasta serve nel Poitou ed altrove a far le veci di sapone per imbiancare i pannilini. La detta pasta, nell'Italia è impiegata come cosmetica per lavar le mani e togliere le macchie della pelle. Questa pianta dipoi presenta un fenomeno degno della attenzione dei fisici, cioè che nel tempo della perfetta fioritura svolge, per parecchie ore, calorico sì notevole, che fa alzare il mercurio nella canna del termometro.

Vir. med. La radice bollita e mista con il mele è antiasmatica, macerata nell'aceto riesce antiscorbutica. Da

essa se n'estrae un amido, detto *fecola d'aro*, che si adopera nelle clorosi, nella cachessia, nell'asma pituitosa, nei mali di testa periodici, ed in altre malattie, le quali hanno per principio l'atonìa delle fibre. È pianta perenne.

28. ASFODILLO *Nom. sic. Garufu Nom. bot. Asphodelus luteus Clas. VI Hexandria Monogynia Famg. delle Liliacee.*

Etim. Lo stelo di questa pianta sorge alto più d' un metro a guisa di una verga o bastone, lo che viene espresso dal greco suo nome, d'asfodillo.

Orig. Esso è indigeno dell'Italia, e vegeta bene assai nell'isola nostra. I Greci lo piantavano presso le tombe a causa della mitologica tradizione, che negli Elisii le ombre errassero in un vasto prato di Asfodillo. Un tempo gli uomini nutrivansi delle sue radici, ed alcuni se ne fanno cibo tuttavia. Nelle carestie la sua sostanza mucillaginosa venne mescolata con la farina di grano per accrescerne la massa. Tutte le parti della pianta ferite, o tagliate gemono un succo giallo. La sua durata è perenne.

29. ASPARAGO *Nom. sic. Sparaciu Nom. bot. Asparagus Officinalis Clas. VI Hexandria Monogynia Famg. delle Asparaginee.*

Etim. Osserva Ateneo che i più belli asparagi sono quelli che nascono spontanei, perciò gli si diede tale nome che in greco esprime *non seminato*.

Orig. È pianta comune tra noi, la quale presenta due specie, il domestico ossia l'*ortensis* ed il selvatico, detto *Acutifolius*; i cui teneri polloni apprestano un cibo ingordo sulle nostre mense.

Vir. med. La virtù diuretica che posseggono li faceva

entrare nelle cinque radici aperitive. Dal fetido odore, che comunicano alle orine fa chiaro vedere che portansi principalmente alle vie originarie; il quale incomodo o-lezzo si cangia in odore di viola versandovi dell'essenza di trementina. Il succo degli asparagi è adoperato nella dieta dei malati ascitici, asmatici ecc. perchè ha un'azione deprimente. È pianta perenne.

30. ASPERELLO *Nom. sic. Cuda cavaddina* *Nom. bot. Equisetum Hyemale* *Clas. XXIV Cryptogama Famg. delle Felci.*

Etim. L' Equiseto fu così appellato dalle due voci latine che esprimono *crine di cavallo*.

Orig. È vegetabile europeo, che nasce in copia massime nell'Italia, ed un tempo il popolo ne mangiava i teneri germogli preparati come gli asparagi; inoltre gli antichi facevano bere l'infusione per tre giorni a coloro che dovevano fare lunghe corse pedestri; avvegnachè credevano che impedisse l'enfiagione della milza. L'asperello è assai nocivo ad alcuni animali, dice il Boerhaave, eccettuate le capre, i cavalli e le Renne. Infatti osserva il Linnéo che nella Lapponia queste se ne cibano con piacere. Forse i dannosi effetti prodotti negli altri quadrupedi son dovuti alla scabrosità delle sue foglie, la quale è tanta, che gli ebanisti l'usano per lisciare i loro lavori. L'*equiseto arvense*, che vegeta negli acquitrini e nei campi umidi, stende i molteplici suoi filamenti per ogni parte da formare su le acque come un fodero di fiorita verzura.

Vir med. Queste piante vengono reputate diuretiche ed astringenti. Sono perenni.

31. ASPERULA *Nom. sic. Aspireddu* *Nom. bot. Aspe-*

rula Tinctoria Clas. IV Tetrandria Monogynia Famig. delle Rubiacee.

Etim. Tutte le parti di essa son ruvide ed aspre, e quindi dalla voce latina *asper* ottenne tale nomenclatura.

Orig. Tre specie di *Asperule* ci sono note, tutte originarie dell' Europa e dell' Asia; cioè l' *Odorata*, così detta per l'odore che tramanda; la *Tinctoria*, nome appestole dal Linnéo, poichè bollendone nell'aceto la radice tinge in rosso la lana, adoperata come succedonea della Robbia; finalmente la *Cynanchica* creduta buona per la squinzanzia.

Virt. Med. La prima specie è astringente, tonica, aperitiva, utile nell' itterizia e nell' ostruzione del fegato, e secondo alcuni, anche per l' idrofobia. Le cennate specie sono perenni.

32. **ASSENZIO** *Nom. sic. Erva bianca Nom. bot Artemisia absinthium Clas. XIX Syngenesia Polygamia Superflua Famig. delle Succulente.*

Etim. I Greci l' appellarono senza dolcezza lo che espressero con il cennato nome; ma Ippocrate la vuole detta così da *Artemis* cioè Diana Levatrice, dappoichè ritenevasi la stessa quale specifico in quest' incomodi. I Cinesi ed altri popoli dell' Asia l' adoperano tutt' ora in tali circostanze.

Orig Le specie dell' artemisia sono molte, come l' *Abrotano* detta eziandio Citronella, ed Erba Limonea, la *Vulgare*, la *Coerulescens*, o Marina, non tutte però sono indigene. Non lo sono infatti la *Giudaica* detta nel linguaggio farmacoponico *Semen contra vermes* perchè creduta specifico in tali malattie; la *Persiana* che vegeta spontanea nella Caramania e nel regno di Boutan al setten-

trione del Mogol: il *Dracunculus* nativa della Siberia e della Tartaria.

Virt. Med. L'Artemisia assenzio è emmenagoga, antistenterica, antipasmodica e splenica. Per uso esterno si ritiene vulneraria e deterensiva; l'Haller è di avviso che il *Moxa* dei Cinesi e dei Giapponesi sia preparato dalla peluria, o dal midollo di questa pianta, che adoperano su coloro, che sono attaccati dalla gotta, facendolo bruciare su la parte addolorata. Si crede che lavandosi la testa con il decotto dell'Abrotano, faccia ritornare i capelli, ed impedisca che cadano. Le Artemisie sono perenni.

33. ASTRO *Nom. sic. Rosella Nom. bot. Aster Amellus Clas. XIX Syngenesia Polygamia Superflua Famig. dalle Corimbifere.*

Et.m. Il disco giallo di questo bel fiore, ed i suoi petali raggianti d'un chiaro azzurro lo fecero paragone alle stelle; appellato pel tal motivo Astro,

Orig. Si vuole che sia pianta indigena dell' Attica, e che di essa faccia parola Virgilio, sotto il nome d'Amello, nella quarta delle sue Georgiche. Ve ne sono inoltre altre specie esotiche, come quella originaria dall' America settentrionale; cioè l'*Aster argenteus*, così detto dal Michaux, per le sue foglie argentine, e delicate al pari della seta, avente il calice candido, ed i petali listati di raggi blu. Appartiene al genere istesso l'*Aster grandiflorus*, anche esso indigeno dell' America, che produce un bellissimo cespuglio di fiori celestini. L' Astro della Nuova Inghilterra si veste di fiori vaghi in autunno; nè teme il freddo dell' Inverno, per il rigido clima donde ci fu portato, Fiorisce in agosto per tutto ottobre l' Astro originario della Cina, appellato dai francesi *Regina Mar-*

gherita, brillante ornamento dei giardini, a cagione della varietà dei suoi raggi bianchi, turchini, rossi, misti e doppii.

Virt. Med. L'Amello ha credito di vulnerario; e l'acqua, ottenuta con distillarne i fiori s'amministra come rimedio nel mal caduco e nell'angina. Gli astri sono perenni.

34. *ASTULA REGGIA* *Nom. sic. Purrazza* *Nom. bot. Asphodelus Ramosus* *Clas. VI Hexandria Monagynia* *Famig. delle Liliacee.*

Etim. L'Asfodillo di questa specie dicesi *Ramoso* perchè il Caule liscio e lucente si partisce in molti rami.

Orig. L'Astula reggia cresce spontanea nella Corniola e nella Spagna; nella Sicilia poi copre vaste estenzioni di terreni non dissodati. I contadini credono che l'abbondanza delle sue bacche sia indizio di buon raccolto. Gli animali immondi ne scavano le radici con il grugno e le mangiano volentieri: per fermo togliendone il caustico umore con l'ebollizione appresterebbero uu cibo innocuo anche agli uomini. Con tale mezzo se ne può ottenere altresì un ottimo amido. È pianta perenne.

35. *ATRIPLICE* *Nom. sic. Spinaci sarvaggia* *Nom. bot. Atriplex hortensis* *Clas. XXIII Polygamia Monoecia* *Famig. delle Atriplicee*

Etim. Asserisce Pitagora che cibandosi di questa pianta disponga all'idrope ed all'epilessia, quindi dall'atro colore che produce su la pelle ebbe tal nome.

Orig. L'Atriplice ortense è indigena dell'Asia, la *Siberica* però nasce negli algidi paesi del Nord. Era coltivata l'ortense per mangiarla in erba in luogo della Spinace, ma adesso non più serve a tale uso, e s'incontra soltanto a caso in qualche luogo. Il suo colore varia dal biancastro al rosso.

Virt. med. La semenza è buona contro il travasamento della bile, e delle ostruzioni del fegato. Ammollisce il ventre e guarisce la giallura prodotta dall'ostruzione del fegato. È pianta annua.

36. ATROPA *Nom. sic. Tabaccu sarvaggiu Nom. bot. Atropa Bella donna Clas. V Pentandria Monogynia Famg. delle Solanee.*

Etim. Con il suo succo si preparava un'acqua con cui le donne si lavavano la faccia per rendere bianca la pelle, dal qual'uso le provenne il nome di *Bella donna*. Fu detta Atropa eziandio per le sue qualità venefiche da Atropo una delle tre Parche che secondo la mitologia presiedevano alla vita dell'uomo,

Orig. L'Atropa è pianta indigena dell'Europa, ama i luoghi ombreggiati, ed umidi. Riesce un potente narcotico, e quando è nella fioritura il solo odore basta a produrre male di capo e stordimenti. Molti casi funesti ne registra l'istoria; ed i sintomi del suo veleno sono scoppi di riso e gesticolazioni violenti, indi vera mania stupidità grossolana simile ad ebbrezza congiunta a furore, finalmente succede la morte. Alcuni fanciulli allettati dal colore delle bacche, che sembrano piccole ciliegie; mangiandole imprudentemente rimasero vittima della loro ghiottoneria. I rimedi adoperati contro questo narcotico sono gli acidi vegetali e l'emetico. La *Mandragora*, su cui si narrano tante favole, autorizzate da Dioscoride e da Plinio, appartiene a questo genere.

Vir. med. Il Rimaro professore di medicina in Amburgo avvedutosi che l'estratto di Belladonna, stemprato nell'acqua ed applicato su gli occhi produceva una paralisi momentanea, dilattando in modo straordinario

la pupilla , l' ha proposto qual mezzo preparatorio alla operazione della catteratta. Il Munck somministrandola in polvere ha guarite manie , ed apopleisie ; il Greding attesta che con tale mezzo è riuscito a diminuire i parossismi epilettici. Inoltre si prescrive con successo nell'idrofobia, nel cancro, nello scirro, e negli affetti di umore srufoloso. È pianta perenne.

37. AVELLANO *Nom. sic. Nucidda Nom. bot. Corylus Avellana Clas. XXI Monoecia Polyandria Famg. delle Amentacee.*

Etim. Questo albero fruttifero ebbe il nome dalla città d'Avellino detta Abella da Virgilio, e da Silio Avella, dove il medesimo prosperò mirabilmente.

Orig. L'Avellano o Nocciola è indigeno del Ponto, per cui fu detto dai Latini Noce pontica; esso ama i boschi ed i ruscelli. Il frutto d'un dolce piacevole è nutritivo ed è mangiato fresco e secco. I Penestrini assediati da Annibale s'alimentarono unicamente di questo cibo. I Romani se ne faceano gran consumo vendendo nei mercanti i noccioli crudi, ovvero abbrustoliti pratica che dura tuttavia appo noi. Il suo legno era riputato dagli antichi, quale simbolo di pace e di riconciliazione; infatti il Caduceo di Mercurio componevasi di un bastone di Avellano adorno di due ali circondate da serpenti. Gli s'attribuiva ancora una virtù magica; quindi le bacchette divinatorie erano formate dei suoi rami. In presente però se ne fa uso migliore avvegnachè per la loro pieghevolezza impiegansi in cerchi, sporte e cose simili.

Vir.Med. Dal frutto viene estratto un'olio dolce, che è rinfrescante; ed il sapore acidissimo delle sue squamme dicesi che sia Febbrifugo.

38. AVENA *Nom. sic. Jina Nom. bot. Avena sativa*
Clas. III Triandria Digynia Famg. delle Graminacee

Etim. Era l'avena ritenuta dagli antichi botanici qual frumento abortivo, dacchè il suo frutto non veniva a maturità, le diedero perciò questo nome da Alfa privativa e *venio*.

Orig. Il Riedse la crede originaria dell' isola nostra, ma l'Anson la trovò eziandio nell' isola Fernandez al Sud dell'America presso il Chili. Altre volte il popolo della Germania se ne serviva in vece del grano, ed anche in presente forma il nutrimento degli abitanti poveri di alcuni paesi del Nord dell'Europa. È coltivata principalmente per biada dei cavalli che dà vigore e li sostiene nei gravosi lavori.

Vir. med. È pianta rinfrescante, la quale rendesi vi è più attiva con l'aggiungervi un pò di nitro. Il decotto sperimentasi utile nelle febbri etiche, nella raucedine, nella tosse, nelle esulcerazioni della gola e delle fauci. Questo graminaceo è annuo.



39. BALSAMINA *Nom. sic. Garana Nom. bot. Impatiens Balsamina*
Clas. V Pentandria Monogynia Famg. delle Terebintacee.

Etim. Nell'antica farmaceutica questa pianta entrava nella composizione di un certo balsamo per il quale impiego fu detta Balsamina. La si chiama eziandio *Nolimetangere* per la sua grande irritabilità; imperciocchè le cassule mature romponsi al più lieve contatto lanciando lontano quasi con impazienza, i semi racchiusi.

Orig. Ci fu portata dalle Indie orientali, e sul finire della stagione estiva costituisce l'ornamento principale dei giardini con la varietà dei suoi fiori bianchi porpurei e rossi.

Vir. med. Si ritiene da alcuni pratici un efficace rimedio diuretico. È pianta annua.

40. BARBA DI GIOVE *Nom. sic. Buttuneddu d'oru*
Nom. bot. Semprevivum Tectorum *Clas. XI Dodecandria*
Polygynia Famg. delle Succulente.

Etim. questa specie di Sempreviva che conserva perenne il verde suo fogliame, prese il nome dai luoghi dove suole d'ordinario vegetare.

Orig. È indigena e bisogna ricercarla su i tetti e su i muri umidi, dove con le foglie carnose formanti cesti adorni di fiori bianco-porporini, produce un grazioso effetto, molto più se viene trapiantata nelle rocce dei giardini inglesi.

Vir. med. Il succo di essa s'adopera qual rimedio nell' epilessia, la pianta pesta unita al latte è applicata su le bruciature e le infiammazioni; mista con il mele sperimentasi utile per l'afte; le foglie finalmente vengono soprapposte ai calli per ammolirli. È pianta perenne.

41. BARBABIETOLA *Nom. sic. Salica, Bletta, Gira,*
Nom. bot. Beta vulgaris *Clas: V Pentandria Digynia*
Famg. delle Atriplicee.

Etim. I Romani ritenevano questo ortaggio come vile ed insipido, per cui Marziale ed altri autori gli davano l'epiteto di fatuo, quindi a ragione Festo credè aver sortita la sua nomenclatura dal greco *Blax* cioè inutile; a tanto alludeva il cinico Diogene chiamando bietoli gli uomini da nulla.

Orig. Vi sono delle Bietole che hanno la radice ed i pedicciuoli bianchi, altre che sono colorate in rosso per tutte le loro parti. La seconda varietà, cioè la rossa ci fu portata dalla Romagna, dove coltivasi in preferenza, detta da tale località, bietola Romana. La bianca indigena del Portogallo, contiene nella radice gran quantità di zucchero, ed è un cibo nutritivo assai. Una mezza libbra della sua radice seccata e messa a digerire nell'alcool dà il peso di due grossi e mezzo di zucchero ed anche di più.

Virt. Med. Preparata come si pratica in Lituania, cioè ridotta in polpa e fattala fermentare è un preservativo per lo scorbutto e per le febbri putride. Il decotto è buono nelle costipazioni, e calma gli ardori delle orine, riputata generalmente come rinfrescante e lassativa. È pianta perenne.

42. BARDANA *Nom. sic. Bardana Nom. bot. Arctium Lappa Clus. XIX Syngenesia Polygamia Aequalis Famg. delle Cinarocefali.*

Etim. I semi della Bardana attaccansi con tenacità alle vesti di chi le si fa vicino quindi dal verbo greco che vale, *prendere*, fu detta Lappa nel linguaggio botanico.

Orig. Nasce nei luoghi freschi del nostro clima, ed in Giugno s'adorna di fiori rossastri. Ha le foglie molto grandi che l'ottennero il nome volgare di Lappolone e Cappellaccio. La sua grossa radice ripiena di polpa carnosa serve di cibo ai Cinesi, i quali mangiano i teneri grumoli, come fassi da noi degli asparagi.

Vir. med. La detta radice ha credito di rimedio diaforetico modificativo, ed è prescritta invece della salsapariglia. È pianta biennale.

43. **BASILICO** *Nom. sic. Basilicó* *Nom. bot. Ocimum Basilicum* *Glas. XIV Didynamia Gymnosperma Famg. delle Labbiate.*

Etim. Varrone fa derivare il nome generico d'Ocimo dal greco Ocis veloce, a cagione del precoce suo nascimento, cui le s'aggiunse la specifica appellazione di Basilico, cioè pianta principe per il grato ed aromatico odore che emana, il quale s'accosta a quello del garofano e della canella.

Orig. Essa ci fu portata dalle Indie e dal Giappone e se ne conoscono due varietà l'Ocimo maggiore ed il mezzano; ed anche il minimo che n'è però altra specie. Quest'ultimo è il più bello, che piantato entro vasi disposti su i veroni degli appartamenti, va a formare una sfera delicata di verzura. Il Basilico adoperasi meglio per condimento da cucina che qual pianta officinale.

Vir. Med. Ciò non per tanto, le foglie peste prese in infusione, come il Thè, sono utilissime per i dolori del capo e per le flussioni del cervello. È pianta perenne.

44. **BELLA DI GIORNO** *Nom. sic. Campanedda a tricolori* *Nom. bot. Convolvulus Tricolor* *Glas. V Pentandria Monogynia Famg. delle Violucee.*

Etim. Lo stelo inerpicante di questa pianta le fè dare il nome di Convolvolo, e per la triplice varietà del colore del fiore fu detto Tricolore.

Orig. Benchè il Portogallo sia il luogo natio della Bella di Giorno, pure, in presente s'è bene acclimata tra noi. Il suo fiore tutto grazia e poesia apresi a mano a mano sotto i dorati raggi dell'astro del giorno. Il bordo del petalo è di un bel ceruleo, il mezzo è bianco, il fondo giallo; essa spiega nell'Està la magnificanza di tutte

queste svariate tinte sul mattino ed alle dieci, o undici a. m. ripiega le foglie, e chiude i suoi fiori. La breve durata di questi è forse la cagione che la pianta non sia apprezzata quanto meriterebbe. È pianta annua

45. BELLA DI NOTTE *Nom. sic. Gesiminu di notti, o Socera e Nora Nom. bot. Mirabilis Jalapa Clas. V Pentandria Monogynia Famg. delle Nictaginee.*

Etim. La molteplice varietà dei suoi fiori le hanno meritato il nome di ammirabile; e per la Sciarappa da essa ottenuta fu detta Jalapa.

Orig. La Bella di notte è indigena del Perù; ma l'altra specie detta *Mirabilis Parviflora* l'è del Messico; entrambe queste piante schiudono i loro petali al crepuscolo vespertino ed in quell'ora che dispone l'animo alle più vive sensazioni, le belle varietà dei suoi fiori spandono d'ogni intorno il loro notturno profumo.

Virt. Med. La radice possiede virtù purgativa, ed i semi sono reputati cosmetici, dai quali se n'estrae una sostanza amidosa, che alle donne del Giappone fa le veci di belletto. Quantunque nelle Indie sia perenne, presso noi a causa della diversità del clima, è pianta annua.

46. BETTONICA *Nom. sic. Bittonica Nom. bot. Betonica officinalis Clas. XIV Dydinamia Gymnosperma Famg. delle Labbiate.*

Etim. Fu detta così dai Betoni antichi popoli della Lusitania, dove fu rinvenuta la prima volta.

Orig. Malgrado la sua esotica origine è comunissima nei nostri campi; e basta volgere lo sguardo nei luoghi umidi ed ombrosi per incontrarne i cespugli adorni di fiori rossi verticellati disposti a spica interrotta.

Vir. Med. Le sue proprietà medicinali furono un tem-

po celebrati per l'artritide e per l'epilessia. Le radici sono emetiche; le foglie hanno il merito di far sternutare, adoperate da alcune quale succedaneo del tabacco. È pianta perenne.

47; BETULA *Nom. sic. Betula Nom. bot. Betula Alba Clas. XXI Monoecia Polyandria Famg. delle Amentacee.*

Etim. I fasci che i Littori portavano innanzi ai Consoli erano composti dei rami di quest'albero, come scrive Plinio; e siccome con essi battevansi i rei, a *batuendo* fu la pianta detta *Batula* dalla quale parola, con lieve mutazione, ne derivò il nome di *Betula*.

Orig. È d'origine esotica, e gli antichi Romani dalla Gallia la trapiantarono nell'Italia. Nella Lappouia è una delle più utili piante, dappoichè con la scorza difendono i loro rustici abituri, e se stessi facendosene una specie di tabarro. Perchè resinosa selve di torcia per diradare le tenebre di quelle lunghe notti. I Russi ed i Norvegi l'usano per conciar le pelli e nel Kamchatka la tagliano in piccole fette e la mangiano con il caviale. La scorza è ricercata per la tintoria dando una tinta rossa capace d'avvivare i colori del verzino e del campaggio. Il legno bianco e leggero è buono per i lavori di tornio.

Vir. Med. Il succo che è dolcigno, si reputa cosmetico, e secondo altri diuretico ed antelmintico.

48 BIGNONIA *Nom. sic. Gesuminu innianu Nom. bot. Bignonia radicans Clas. XIV Didinamia Angiosperma Famg. delle Bignonee:*

Etim. La Bignonia propagasi per la radice, e per i nodi del fusto, quindi da questo doppio modo di germogliare le s'appropriò un tal nome quasi *bis nata*.

Orig. Vive bene nella temperata aria nostra benchè indigena dell'America settentrionale. ed è impiegata dai giardinieri a coprire pergole e muri al pari della *Martynia*. La *Bignonia capreolata* ha fiori gialli, la *Catalpa* li ha bianco-purpurei. Questo è albero di bellissimo aspetto quando è fiorito, e malgrado che sia nativo dal Giappone e della Carolina non teme i nostri inverni conservandosi sempre verde.

Vir. Med. I Giapponesi usano il decotto delle sue silique per l'asma, ed applicano le foglie alle parti dolenti. Tutte le Bignonie sono perenni,

49 BIGNAGA *Nom. sic. Vastunachedda Nom. bot. Apium Visnaga Clas. V Pentandria Digynia Famg. delle Ombrellifere.*

Etim. Visnaga è il nome corrotto di Pastinaca così chiamata a motivo della somiglianza del fogliame con questo ortaggio.

Orig. È pianta europea, e nella Sicilia la s'incontra in tanta copia che i Megaresi nello stabilire una loro colonia su la costa bagnata del mare africo le diedero il nome di Selinunte perchè ne videro il terreno ingombro di diverse specie di questo vegetabile detto nella loro lingua *Selinon*. Il suo caule è diviso e suddiviso in ombrelle ed ombrellette, le quali hanno capo in un ricettacolo carnoso, che nel seccarsi si ritira e riunisce tutti i raggi in forma cilindrica chiudente dentro i semi. La poca utilità ricavata da essa limitasi in questo che secca può servire da stuzzica denti, e tutta la pianta per combustibile. È perenne.

50. BLITO *Nom. sic. Aricchia di Gaddu Nom. bot. Amaranthus Blitum Clas. XXI Monoccia Pentandria Famg. delle Amarantacee.*

Etim. Il nome di Blito é preso dal greco che significa pianta volgare di nessun pregio.

Orig. Questo vegetabile è indigeno e nasce da per tutto, che rendesi per la sua abbondanza incomodo assai negli orti. Le foglie hanno un colore triste, ed i fiori sono quasi vestiti a duolo, quindi gli antichi fra le piante che erano sacre agli estinti v'avevano inclusa questa specie d'Amaranto. Nelle Feste funebri portavano un ramoscello di Blito in segno di lutto, e lo piantavano nei loro sepolcreti. Quantunque alcuni ne mangino le tenere foglie è meglio astenersene per i cattivi sintomi che risvegliano non di rado. È pianta annua.

51. BONAGRA *Nom. sic. Resta voi Nom. bot. Ononis Arcensis Clas. XVII Diadelphia Decandria Famg. delle Leguminose.*

Etim. Ebbe tal nome questa pianta dal greco *Onemi juvo* perchè ritenuta qual panacea efficace per molte affezioni morbose.

Orig. Vegeta rigogliosa nei luoghi discosceti, e lungo le sponde dei fiumi; le cui radici abbarbicandosi profondamente nel terreno oppongono salda resistenza all'aratro: perciò è detta dai Francesi *arrête-boéuf*. Ha fiori rosei papilionacei sovrastati da fino aculeo giallastro.

Vir. med. Le radici sono annoverate fra le cinque radici aperienti, che da Dioscoride e dei medici posteriori furono ritenute come diuretiche. Ebbero altresì il credito d'essere buone per l'itterizia, e per i calcoli. Il Bergius ed altri l'hanno sperimentate efficaci nell'iscuria nell'idrocele, e nell'idrosarcocele. È pianta perenne.

52. BORRAGINE *Nom. sic. Vurrania Nom. bot. Borrigo officinalis Clas. V Pentandria Monogynia Famg. delle Borrachinee.*

Etim. Da *Bora* voce greca, che esprime pabulo o cibo, questa edula pianta fu così nominata.

Orig. Tutte le sue specie sono provenienti dalle Indie e dal Levante. Si é in presente naturalizzata fra noi che viene coltivata negli orti, trovandosi eziandio alla campagna nei luoghi incolti e sassosi; Ha i fiori celesti, alle volte bianchi o leggermente porporini. Le foglie quando sono tenere sono mangiate in insalata, bollite o fritte coperte di pasta.

Virt. Med. Il Margraff ha ottenuto dalle Borragini molto nitro, per cui ritiensi come rinfrescante. Le foglie sono diuretiche ed espettoranti. I fiori vengono stimati cordiali. È pianta annua.

53. BOSSO *Nom. sic. Vusciu* *Nom. bot. Buxus sempervirens* *Clas. XXI Monoecia Tetrandria Famg. delle Euforbiacee.*

Etim: La sua etimologia è greca che significa *non poroso*; la quale proprietà lo fa esente dalla carie, e lo rende così pesante che immerso nell'acqua non vi si sostiene a galla.

Orig. È pianta che bene vegeta nel nostro clima, e delle due varietà conosciute, l'una cresce in albero, l'altra rimansi fruticosa. Questa forma le spalliere e gli spartimenti dei giardini, perchè sempre verde e soffre le cesoje. Il suo legno giallo viene adoperato assai dai stipettaj da esso si costruiscono gli strumenti da fiato, e vi si scolpiscono le incisioni da stampa.

Vir. Med. L'acido pirelignico distillato dal Bosso è un rimedio per i mali dei denti.

54. BOTRIDE *Nom. sic. Erva Thè sicilianu* *Nom. bot. Chenopodium Ambrosioides* *Clas. V Pentandria Digynia Famg. delle Atriplicee.*

Etim. La Botride ha le sue foglie simili al piede dell'oca, lo che viene espresso dal nome composto dal greco di Chenopodio.

Orig. Quantunque sia descritta per pianta del Messico essa vegeta spontanea nell'Europa australe su i terreni aridi e sabbiosi. Fiorisce in Maggio, ed i suoi fiori disposti a grappoli, emanano un forte odore aromatico che leggermente fiuttato è piacevole, ma poi diviene fetido.

Vir. Med. È lodata questa specie come stomatica, antisterica, buona per l'asma convulsiva e per l'emottisi. Gli ipocondriaci trovano un sollievo ai loro mali prendendone un'infusione ogni mattina. Giova pure nelle coliche ventose, e nell'anoressia. È pianta annua.

55. BRANCORSINA *Nom. sic. Bianca russina* *Nom. bot. Acanthus Mollis* *Clas. XIV Didynamia Agiosperma* *Famg. delle Acantacee.*

Etim. La mitologica finzione d'essere stato trasformato in questa pianta il giovanetto Acanto fè che appropriossi alla medesima l'istesso nome; e poichè il fogliame ha qualche somiglianza con il piede dell'orso fu detta Brancorsina.

Orig. Le specie degli Acanti si sono moltiplicate a seconda lo scoprirsi di nuovi paesi; il maggior numero però ci furono portate del Capo di Buona Speranza, e delle Indie. Gli antichi ne conoscevano due specie entrambi originarie dell'Europa; c'òè la Brancorsina detta *Molle*, e l'Acanto *Aculeato* ossia spinoso. Questo è indigeno della Grecia, ed al medesimo gli architetti sono debitori dell'ordine corintio. Narra Virruvio che Callimaco cittadino di Corinto passando a caso presso una tomba vide

un acanto su cui era posato un cesto. Colpito dal bello effetto, che quel fogliame le facea intorno, ideò adornare in simil foggia un capitello ed aggiungendovi altri membri architettonici diede origine a quest'ordine elegante e grazioso. I Greci ed i Romani avevano della simpatia con le gaje sue foglie, le quali facevano cesellare e dipingere su i vasi ed in altri utensili. La Brancorsina ama i luoghi umidi, ed abbonda assai nella Sicilia.

Vir. Med. Le foglie sono risolutive ed emollienti; anche la sua radice ha le stesse virtù. È pianta perenne.

56. BUGLOSSA *Nom. sic. Lingua buvina* *Nom. bot. Anchusa Italica* *Clas. V Pentandria Monogynia* *Famg. delle Borraginee.*

Etim. Il nome botanico di Ancusa esprime *soffocante* perchè tal'è la proprietà di questa pianta, come scrive Dioscoride, e dalla somiglianza delle sue foglie con la lingua del bue fu detta Buglossa.

Orig. Vegeta rigogliosa nell'Europa; e nei paesi nordici servono di cibo le sue foglie tenere, e le preparano come noi facciamo delle Borragini.

Vir. Med. La pianta s'adopera come mollificativa, ed i suoi fiori entrano fra i cordiali, la radice è astringente. È pianta perenne.

57. BUGULA *Nom. sic. Badaneu o Erva di S. Francisco* *Nom. bot. Ajuca Reptans* *Clas. XIV Didynamia Gymnosperma* *Famg. delle Borraginee.*

Etim. La perenne freschezza di questa pianta dai tracci striscianti le fè dare un tale nome che tanto esprime.

Orig. Essa è nativa di Sicilia ed ama i luoghi ombreggiati e freschi. Il suo colorito verde carico vien reso più intenso dal rosso cupo che prendono gli angoli del fusto ed il bordo delle foglie.

Vir. Med. Le proprietà medicinali che essa possiede la fanno ricercare; e poichè le foglie applicate su le piaghe le cicatrizzano, fu detta ancora *Consolida media* affin di distinguerla dalla *Maggiore* e dalla *Minore*. Per fermo non le si può negare la virtù astringente e consolidante. È pianta perenne.



58. CALCATREPPOLO *Nom. sic. Panicandu Nom. bot. Eryncium Campestre Clas V Pentandria Digynia Famg. delle Cinarocefali.*

Etim. Poichè spesso le capre lasciano nel pascere, parte del loro vello aderente alle spine di essa da tale circostanza, dice Dioscoride, sortì il nome di Eringio, che in Greco significa pelo di Capra.

Orig. La medesima è indigena d'Europa, che fiorisce nel Maggio e si secca in Autunno, restando la radice su la quale nascono dei funghi del genere *agaricus*. La radice, che ha l'odore del finocchio, è buono a mangiarsi.

Vir. Med. La medesima viene reputata diuretica, emmenagoga ed afrodisiaca, la quale consideravasi, come una delle cinque radici aperienti minori. È pianta perenne.

59. CALENDULA *Nom. sic. Calennula. Nom. bot: Calendula Arvensis Clas. XIX Syngenesia Polygamia Necessaria Famg. delle Corimbifere.*

Etim. È una graziosa piantolina che smalta i campi con la perenne sua fioritura, quindi a ragione l'appellarono i Romani il fiore delle Calende, cioè di tutti i mesi.

Orig. Incontrasi tra noi di frequente massime nei terreni sterili e su le colline. Infatti tutti conoscono il suo

fiore dorato sì pieno e spesso doppio che varia dal giallo al croceo. Questo si rimane schiuso dalle 9 a. m. alle 3 p. m. rivolto al sole; e nei mesi di Luglio e di Agosto, in tempo di notte, scarica piccole scintille luminose. Tali proprietà le possiede, in grado più spiccato la *Calendula Pluviale*, che può ritenersi quale barometro vegetale avvegnachè se non apre o chiude i petali prima dell'ora sopraindicata si può star certo che pioverà in quel giorno.

Vir. Med. Il fiore dell'Arvense aveva credito per i mali oftalmici e per l'itterizia. Sono piante perenni.

60. CAMARA *Nom. sic. Lantanu Nom. bot. Lantana Camara Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famg. delle Vitici.*

Etim. Alcuni stimano che le sia stato apposta tale nomenclatura dalla voce greca che vale *lateo*; imperciocchè i suoi fiori quasi restano occultati tra le sue acute spine.

Orig. Questo frutice, malgrado la sua origine americana, viene coltivato nei nostri giardini per i fiori odorosi di cui si carica in ogni stagione. I medesimi, essendo gialli dapprima, divengono rossi invecchiando, e mostrano i detti due colori nell'istesso mazzetto.

Vir. Med. La Lantana è stata sperimentata utile nei mali di petto. È pianta perenne.

61. GAMEDRIO *Nom. sic. Cirsudda Nom. bot Teucrium Camaedrys Clas. XIV Didynamia Gymnosperma Famg. delle Labbiate.*

Etim. Da Teucro principe trojano, cui se n'attribuisce lo scoprimento fu detta così, ma il suo nome specifico lo deve alle due greche parole, che significano *Quercia erbacea*.

Orig. L'Europa del Mezzodi è la patria di questo vegetabile, sebbene incontrasi non di rado su i poggi aridi della Germania.

Vir. Med. Tutta la pianta ha un odore aromatico, ed un sapore amaro. Vien reputata stomatica, vermifuga ed emmenagoga; adoperasi contro le febbri intermittenti e contro la gotta. È pianta perenne.

62 CAMELIA *Nom. sic. Camelia Nom. bot. Camellia Japonica Clas. XVI Monadelphica Polyandria Famg. delle Teacee.*

Etim. Verso la metà del secolo scorso, il P. Camelli missionario delle Indie orientali arricchì i nostri giardini di questo fiore tutto eleganza e freschezza, che da lui prese il nome.

Orig. È originario della Cina e gli stessi Cinesi ne fanno grande stima per la sua bellezza, e n'è prova lo dipingerlo nelle loro carte e nelle stoffe. Fu desiderio d'un celebre botanico vederne propagata la pianta tra noi, dappoichè non ricerca grande coltura, ed il clima ben si presta al suo pieno sviluppo. Questo voto realizzossi pur troppo, e pochi sono i giardini nell'Italia ed anche nella Sicilia, dove la Camelia non spieghi tutta la magia dei suoi colori. Nel ricchissimo Giardino delle Pianta in Parigi ne ho trovato di semplici, d'indoppiate, e di colore vario, bianchi rosse ecc. Il suo fiore s'è reso caro assai al bel sesso; e son poche quelle dame che si presentano nei brillanti convegni delle grandi società, non adorni di Camelia. È pianta perenne.

63. CAMUMILLA *Nom. sic. Camumidda Nom. bot. Matricaria Chamomilla Clas. XIX Syngenesia Polygama Superflua Famg. delle Corimbifere.*

Etim. A questo genere di piante sono attribuite delle proprietà terapeutiche in alcune affezioni morbose della matrice, d'onde fu appellata *matricaria*; la parola *Camomilla*, di poi in greco vale pomo di terra.

Orig. È pianta indigena che prospera bene nei campi dissodati.

Vir. Med. La decozione del fiore è un antidoto efficace nei dolori del basso ventre, avendo credito di carminativa, uterina, discussiva, anodina, antispasmodica, e febbrifuga. Nella Finlanda è adoperata nella tisi. È pianta annua.

64. CANAPE *Nom. sic. Cannavu Nom. bot. Cannabis Sativa Clas. XXII Diodecia Pentandria Famg. delle Orticee.*

Etim. La canape, secondo alcuni, fu così appellata dalla simiglianza che ha il gambo alto, dritto e vuoto con il fusto della canna.

Orig. È pianta esotica dei paesi meridionali dell'Asia la quale fu conosciuta e coltivata nell'Italia, anzi in tutte le parti dell'antico Continente da tempi immemorabili. È troppo nota l'utilità che si ritrae dalle fibre della sua scorza filamentosa per farne corde, tele e ecc. I Cinesi, i Persiani, gli Arabi usano delle foglie di essa come esilaranti, essendo ricoperte di una materia resinosa di virtù narcotica. Ne preparano dei decotti per rinvigorire le forze, le masticano e le fumano a guisa di tabacco, che spesso l'inebbria rendendoli furiosi e quasi maniaci. I Russi ed i Polacchi ne mescolano i semi in alcuni cibi, e li sperimentano nutritivi e spiritosi. Anche tra noi mangiansi questi semi leggermente abbrustoliti; ma d'ordinario servono di cibo ai Fringuelli e ad altri uc-

celli da canto affia di renderli più canori e salaci. L'olio cavato dal detto seme è impiegato principalmente per la pittura.

Vir. Med. La radice cotta nell'acqua addolcisce l'irritamento delle articolazioni, mitiga le infiammazioni e ne scioglie le enfiagioni. Il Mattioli propone la decozione delle foglie nei flussi di ventre dei bovi, e dei cavalli e la crede utile contro i vermi. È pianta annua.

65. CANNA *Nom. sic. Canna Nom. bot. Harundo Donax Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Drimirrize.*

Etim. Due proprietà avevano notato gli antichi in questo graminaceo, cioè la facilità a tagliarsi, e la sua elasticità e pieghevolezza. Espressero la prima qualità i Latini con il nome di *Harundo*; e per significare la seconda l'appellarono *Donax* voce greca che vale *agito* perchè facilmente viene agitata dal vento.

Orig. Si vuole indigena di Cipro, benchè conosciuta e coltivata generalmente per la sua grande utilità. Plinio dice che ai suoi tempi era preziosa una specie di canna eccellente per fare delle frecce; ed alcuni credono che sia la Tiberina; ma altri con più ragione pretendono d'accennarsi la Mauritanica; la quale non più grossa del dito mignolo cresce all'altezza di cinque cubiti. I moderni utilizzano la canna per usi svariati, come in panieri, stoje, soffitte, in diversi strumenti per filare e tessere la lana, la seta, massime poi per sorreggere le viti ed altre piante rampicanti. Nè è da tacersi, che la musica istrumentale da fiato ebbe origine dalla canna. *Pan primus calamos cera coniungere plures Instituit.* Virg. Egl. 2; ed eziandio in presente le zampogne delle cornamuse o degli Oboè ecc. sono di canna. Havvi inoltre altra grazio-

sa varietà coltivata in qualche giardino, detta *Laconica* con foglie listate di giallo e verde a guisa di nastro; ed altre ancora che per brevità tralascio.

Vir. Med. La radice della canna è purgativa ed emmenagoga. È pianta perenne.

66 CAPELVENERE *Nom. sic. Capiddu vanneru Nom. bot. Adiantum Capillus Veneris Clas. XXIV Cryptogamia Famg. delle Felci.*

Etim. Le foglie lisce e come vernicate di essa si conservano asciutte, ed i Greci espressero questa proprietà dandole il nome d'Adianto, cioè non bagnato; li pedicciuoli dipoi che sono fini, lisci e bruni a guisa di capelli la fecero appellare Capelvenere.

Orig. Nasce spontanea nel mezzodi dell'Europa, ed ama i luoghi umidi ed ombreggiati, dove zampilla l'acqua, come nelle grotte e nelle gole dei pozzi.

Vir. Med. È la prima dell'erbe capillari, ed al pari delle altre, ha credito di splenica e diuretica. Se ne fa uno sciroppo che è adoperato come refrigerante. È pianta perenne.

67. CAPPERO *Nom. sic. Chiappara Nom. bot. Capparis Spinosa Clas. XIII Polyndria Monogynia Famig. delle Capparidee.*

Etim. La greca etimologia del suo nome, che esprime *infiammare*, la fè così distinguere per le sue proprietà riscaldanti.

Orig. Si vuole indigena di Cipro, ma di presente vegeta da ogni dove, specialmente su i muri vecchi, e nelle rocce esposte al mare. Tutta la pianta ha un sapore amaro disgustoso, pur non di meno si mangia bollita, o confettata in aceto; per tal mezzo perde quell'amaro spia-

cevole ed è un ottimo condimento per alcuni cibi. I fiori in boccio ed i teneri frutti sono quelli che sono raccolti a tale uso.

Vir. Med. Nell'antica farmaceutica riputavasi il Chiappero uno specifico per i mali di Milza; ed il suo olio era adoperato per fregazione nei dolori reumatici. Questa pianta sempre verde è perenne.

68. CARACO' *Nom. sic. Garagolu Nom. bot. Phaseolus Caracalla Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Convolvacee.*

Etim. Per il suo fiore a chiocciola, che molta l'avvicina alla forma del fagiuolo, fu detto faseolo, che specificossi dal Linnèo con il nome di Caracalla per il fusto pieghevole e rampicante.

Orig. È desso proveniente dalle Indie donde appellosi eziandio fagiuolo delle Indie. È coltivato nelle nostre Flore per i suoi bizzarri ed odorosi fiori, che sbucciano abbondanti, tutte le volte che abbia un sostegno per salire; quindi acconcio per coprire pergole e *berceaux*. Questi fiori carnosì si friggono da alcuni e ne fanno pasto. È pianta perenne.

69. CARCIOFO *Nom. sic. Cacocciula Nom. bot. Cynaria Scolymus Clas. XIX Syngenesia Polygamia Aequali; Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. Entrambi questi nomi che gli furono dati dai botanici son presi dal Greco; cioè Cinera che vale, Cardo, e Scolimo che significa *lacerare*, a causa delle spine di cui è armata la pianta, come opinano Dioscoride e Plinio.

Orig. Dalle coste della Barberia e del Sud dell'Europa si propagò tra noi. Quello che s'imbandisce su le nostre mense non è il pericarpio, ma il calice immaturo, e te-

nero tuttavia, che è detto Girello. Questo serve di cibo come del pari la base delle squamme, che sono alquanto nutrienti; ma cagionano stitichezza. Il succo massime quello estratto dai fiori è coagulante, e nella Tartaria se ne fa uso per rappigliare il latte, e manipolare il formaggio.

Vir. Med. Le radici sono diuretiche. È pianta perenne.

70. **CARDO** *Nom. sic. Carduni Nom bot. Carduus Vulgaris Clas. XIX Syngenesia Poligamia Aequalis Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. Il calice chiuso di questo vegetabile ha la forma di un cuore, quindi fu detto Cardo, dappoichè con l'istessa parola i Greci esprimono tale organo vitale.

Orig. Il suo genere comprende più d'ottanta specie che vegetano sparse per ogni parte del mondo conosciuto. Gli abitanti di Samolant ne mangiano i giovani germogli e le radici che sono ugualmente nutritive. Pronosticano il rigore del verno dall'altezza di questa specie di Cardo su cui il *Curculione Antiodontalgico* fa il nido.

Vir. med. La si reputa dotata di virtù sudorifera, Febbrifuga ed aperitiva. È pianta biennale.

71. **CARDO STELLATO** *Nom. sic. Aprocchiu Nom. bot. Calcitrapa vulgaris Clas. XIX Singenesia Poligamia Frustranea Fam. delle Cinarocefali.*

Etim. La Calcitrapa deve la sua etimologia a una parola ibrida composta dal latino *Calx* calcagno e dalla voce greca che significa volgere; ed ebbe tale nome perchè il suo calice spinoso e simile ad una ruota dentata.

Orig. È indigena dell'Europa Australe, e nasce assai di frequente nei luoghi incolti lungo le vie. Asseriscono parecchi, che questa sia la pianta prescritta agli Ebrei

per condire l'Agnello Pasquale; gli Arabi infatti non tralasciano d'adoperarla tuttavia per tale uso. Gli Egizi mangiano i teneri germogli, ed anche tra noi se ne cibano alcuni preparandoli in insalata.

Vir. med. Il cardo stellato è aperitivo, diuretico, e Febbrifugo; la scorza della radice, ed i semi sono raccomandati affln di prevenire i nuovi accessi delle coliche neutritiche. È pianta annua.

72. CARLINA *Nom. sic. Mesticogna Nom. bot. Carlina Acaulis Clas. XIX Syngenesia Polygamia Aequalis Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. Le si diede il nome di Carlina da Carlo Magno, dappoichè ai tempi di questo Imperatore essa era ritenuta quale specifico contro la peste.

Orig. Nasce spontanea nell' Europa e nell' Africa: ma nell' Asia e nell' America non se ne conosce specie alcuna. Gli abitanti dell' Alvernia, dei Pirenei, e della Svizzera mangiano il ricettacolo, come noi facciamo dei carciofoli; e vi sperimentano un gusto particolare per l'odore resinoso che tramanda. La specie di cui mi occupo è un igrometro vegetale; poichè ha la proprietà di chiudere le squamme del calice all'umido ed aprirle al sole.

Vir. Med. La radice viene riputata alessifarmaca, e diaforetica; ed era uno dei tre ingredienti della teriaca. È pianta annua.

73. CARLINA LANATA *Nom. sic. Affuca patri Nom. bot. Carlina caulescens Clas. XIX Syngenesia Polygamia Aequalis Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. A differenza della *Auale* ha questa il gambo, per cui ebbe il nome di *caulescens* cioè con fusto.

Orig. Nasce nei nostri monti, dove produce un fiore

grande con raggio bianco. La credea il Linnéo una semplice varietà delle altre Carline; ma i botanici posteriori la stimano specie distinta.

Vir. Med. La radice ha luogo fra i medicinali per il suo odore aromatico nauseoso e per il sapore pungente. È pianta annua.

74. CAROTA *Nom. sic. Carotula Nom. bot. Caucalis Carota Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Secondo Dioscorido la greca voce *Caucalis* esprime *bruciare*, detta così per la qualità riscaldante dei suoi semi. Dalla Caria poi, dove è indigena, prese il nome di Carota, come scrive Plinio.

Orig. La selvaggia nasce spontanea nei campi, ed in tutti i luoghi erbosi dove s'adorna nel mese di giugno di un fiore scarlatta che sta nel centro delle ombrelle, È coltivata negli orti la Carota per mangiarne le radici, delle quali ve ne sono gialle, bianche, e rosse, tutte di buon sapore e nutritive. Contiene la pianta quantità notevole di sostanza zuccherosa, che inspessita al fuoco se n'estrae zucchero, e fermentandola produce alcool.

Vir. Med. I semi sono stati usati come diuretici e lintontrittici, e messi tra i quattro semi caldi minori. La riputazione istessa ha la radice, la cui decozione riesce utile agli idropici. Il suo siroppo è prescritto nella tosse, nelle infiammazioni della gola, e contro i vermi. È pianta annua.

75. CARPINO *Nom. sic. Carpanu Nom. bot. Carpinus Betulus Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Il Carpino è uno dei legni cedui dei nostri bo-

schì, quindi al latino *Carpo* cioè svello deve il medesimo la sua etimologia.

Orig. Benchè non raro adesso fra noi pure ci fu portato dalle fredde regioni settentrionali. Il suo durissimo legno è molto acconcio alla costruzione delle ruote da molino e di altre macchine economiche. Plinio c'attesta, che ai suoi tempi la maggior parte degli arnesi rustici facevansi di Carpino. Nel Nord, dice l'Haller, si coltiva questo albero unicamente per le siepi e per i boschetti; e tra noi forma il più bello ornamento dei parchi, dei giardini e dei campi. Le foglie sono utili per pascolo, e la scorza viene adoperata per tingere in giallo.

76 CARRUBIO *Nom. sic. Carrubba Nom. bot. Ceratonia Siliqua Clas. XXIII Polygamia Dioecia Famig. delle Leguminose.*

Etim. La forma cornicolare del suo frutto gli ottenne il nome di Ceratonia, e viene volgarmente detto Carrubio da una parola composta d'Araba provenienza, che esprime *succo denso*. Infatti questi popoli e gl'Indiani ricavano un estratto melato dalle sue silique.

Orig. Il verdeggiante Carrubio d'origine esotica vegeta sì rigoglioso nella Sicilia che alcuni botanici lo classano fra le piante indigene di questa isola. Cresce a notevole grandezza e somministra un legno duro e pesante. Le silique, che produce, contengono una polpa gialla dolce che serve di cibo alla gente povera nell'Inverno; s'adopera eziandio per biada dei cavalli. Il seme del peso specifico di sei grana ha dato origine a quello dell'oro detto carato.

Vir. Med. La polpa mangiata in certa dose è purgativa; e per il suo sapore dolce viene proposta come espettorante.

77. CASSIA *Nom. sic. Cassia Nom. bot. Cassia Senna Clas X Decandria Monogynia Famig. delle Leguminose.*

Etim. La Cassia, che in greco esprime bruciare, fu detta così perchè una delle sue specie ha semi caustici, i quali posti nel bulbo dell'occhio lo fanno lagrimare, rimedio adoperato dagli Egizi nelle oftalmie. Le s'appose inoltre la specifica nomenclatura di Senna o Sena dal numero senario delle foglie, riunite al ramo a tre, ovvero a sei coppie.

Orig. Le Cassie son tutte piante esotiche; così l'*Alessandrina*, la *Cinese*, la *Malabarica*, e la *Marilandica*. Nella Sicilia la Cassia Senna vegeta bene, fiorisce, ed anche fruttifica; la *Cinese* vive allo scoperto, ma negli inverni rigidi perisce. Non così la *Marilandica* la quale non teme il freddo e cresce a guisa di fruttice, che è piantata nei giardini per i molti suoi fiori gialli, delicati ed odorosi. Con questi gli antichi intessevano corone delle quali Virgilio fa menzione; e n'estraevano altresì un odoroso unguento.

Vir. med. Le foglie della Senna sono adoperate come purganti che spesso producono dolori nel basso ventre.

78. CASTAGNO *Nom. sic. Castagnu Nom. bot. Castanea Vesca Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Nella Magnesia provincia della Tessaglia eravi una città appellata Castana; e siccome quest'albero fruttifero da lì fu trapiantato nell'Italia le si diede tale patrio nome.

Orig. Fin dall'epoche fiorenti della Romana Repubblica il Castagno stende largamente su i nostri campi i suoi

fronzuti rami. Il legno é impiegato per botti, porte ed altri lavori che devono essere esposti all'umido. Il frutto farinaceo e nutritivo, sta racchiuso dentro una scorza ruvida e pungente, che pure costituisce quasi l'unico alimento dei montanari italiani. Esso contiene abbondante sostanza zuccherosa da cui s'estrae e raffina uno zucchero bellissimo.

79. CAVOLO *Nom. sic. Cavulu Nom. bot. Brassica oleracea Clas. XV Tetradynamia Siliquosa Famig. delle Crocifere.*

Etim. Varrone crede che fu detto Brassica a secundo brachia, perchè le foglie, le quali sono come le braccia della pianta, tagliate dal caule e risecate in minuto servono di cibo.

Orig. Tutti i popoli dell' Europa conoscono da tempo immemorabile questo ortaggio indigeno; non lo sono però tutte le sue specie; poichè tre o quattro di esse trovansi nell'Africa; ed una vegeta nella Cina. Le varietà principali sono il *Cavolo cappuccio* ed il *Broccolo* originari dell'Italia, il *Verzotto* di Savoja, il *Cavolo fiore* di Cipro, il *Cavolo rapa* o *Torsa* del Siam, i cui grumuli ossia broccoli di rapa apprestano grato cibo ai Napoletani, il *Cavolo d'Anjeu*, ed altri assai che per brevità tralascio. Esso offre grandi mezzi di nutrimento sì per gli uomini che per gli animali; in effetto i Tedeschi ne preparano una vivanda chiamata da loro *Saurkraut* la quale non è altro che il Cavolo reso acido con la fermentazione, cui aggiungono aromi, e carne. I cavoli ed i broccoli gli italiani li mangiano bolliti, fritti, stufati e cotti in altri modi; benchè sieno ventosi, ed un pò difficili a digerirsi.

Vir. med. Il cavolo, specialmente il cappuccio è anti-

scorbutico; ed il Capitano Cook con questo mezzo preservò da tale morbo pernicioso il suo equipaggio composto di centonovanta persone durante la sua triennale navigazione attorno il Globo. Il decotto tiene libero il ventre e si prescrive nella tosse, nella raucedine e nelle costipazione. Le foglie sono detergenti ed i semi buoni a guarire i fanciulli dai vermi. Sono piante biennali.

80. CECE *Nom. sic. Ciciru Nom. bot. Cicer Arietinum Clas. XVII Diadelphia Decandria Fam. delle Leguminose.*

Elim. Sorprenderà per fermo nel sapere che gli antichi popoli diedero un tal nome, che vale *robur* a questo legume destinato ad alimentare l'ordine infimo della società.

Orig. Or bene, prima che le mense romane fossero coperte di lingue di Pappagalli, e di cervella di Finocotteri, quei sobrii repubblicani facevano consistere i loro pasti in legumi, che coltivavano d'ordinario con le proprie braccia. Mentre che nei Comizii s' elegeva a Consolè Cincinnato, egli badava solerte alla coltura del suo piccolo campo; e gli ambasciatori di Pirro trovarono Fabrizio tutto intento a far bollire la sua pentola di legumi. Molte delle loro famiglie presero il cognome da quelli che eran loro più graditi; così i Fabii dalle fave, i Lentuli dalle lenti, i Pisoni dai piselli e dai ceci i Ciceroni. Il cece aretico, creduto indigeno delle campagne d'Arezzo, fu sempre coltivato in Italia ed altrove quale pianta utile e necessaria dappoichè il suo prodotto si fresco che secco serve di cibo preparato in varie maniere. I ceci neri abbrustoliti, e macinati possono servire da bevanda qual succedaneo del caffè.

Vir. med. Discoride credette i ceci diuretici e litontrit-

tici, e la loro farina è una delle risolventi. È pianta annua.

81. CETRIUOLO *Nom. sic. Citrolo* *Nom. bot. Cucumis sativus* *Clas. XXI Monoecia Monodelphia Famig. delle Cucurbitacee.*

Etim. Dalla forma curva del frutto le fu dato il nome di Cucumero, quasi *curvimerus*, secondo il sentimento di Varrone, infatti Virgilio lo chiama *tortum cucumerem*.

Orig. Ve ne sono due varietà, l'una originaria della Grecia, comunemente conosciuta con il nome di cedriuolo per la consistenza cetrigna della sua polpa, l'altra indigena dell' Egitto, che dicesi Cocomero. Sono coltivate entrambi queste piante per il frutto, il quale benchè sia insipido pure mangiasi acerbo nell'insalata, o cotto diversamente; è alquanto difficile a digerirsi.

Vir. med. I semi vengono riputati rinfrescanti, perciò nell'antica farmaceutica erano classati fra i cinque semi freddi maggiori, prescritti per l'emulsioni da darsi agli ammalati. È pianta annua.

82. CELIDONIA *Nom. sic. Celidonia* *Nom. bot. Chelidonium maius* *Clas. XIII Polyandria Monogynia Famig. delle Papaveracee.*

Etim. Il nome di questa pianta vuol dire Rondine, la quale fu così appellata perchè avea scritto Plinio, che il detto volatile guarisse gli occhi ammalati dei suoi figli con il succo della celidonia.

Orig. La medesima è indigena dell' Europa, cresce su i vecchi muri, e lunghesso le siepi. Perchè è assai tenera e molle riesce facile a spezzarsi spandendo allora un succo giallo abbondante.

Vir. med. Questo succo acrimonioso è adoperato per distruggere le varruche e giova nelle volatiche; un tem-

po se ne distillava un'acqua utile per le malattie degli occhi. Le foglie agiscono come vescicatorie; la pianta viene ripetuta di virtù diuretica ed aperitiva. È perenne.

83. CENTAUREA *Nom. sic. Biunnuliddu Nom. bot. Centara Centaurium Clas. XIX Syngenesia Polygamia Frustania Famig. delle Cinarocefali.*

Elim. Teofrasto ed altri antichi botanici ritennero che essa ebbe tale nome dal Centauro Chirone, il quale guarì una sua ferita con il succo di questa pianta.

Orig. Il paese natio delle Centauree s'estende per una zona che abbraccia l'Europa del Sud, il Levante, e le coste dell'Africa bagnate dal Mediterraneo. Nasce su i monti e nei boschi alpigni. Il fiore è difeso da squamme bislunghe, ed ha foglie pennate, e foglioline scorrenti a sega

Vir. med. Essa si reputa vulnerarea, antidissenterica; deostruente, massime per gl' infarcimenti del mesenterio. È pianta perenne.

84. CEREO DEL PERU' *Nom. sic. Ceriu peruvianu Nom. bot. Cactus peruvianus Clas. XII Icosandria Monogynia Famig. delle Opunziacee.*

Elim. Le diverse specie del Cacti nel maggior numero sono armate di difese pungenti; esse son dette Cacti dal greco *caico*, bruciare perchè pungendo abbruciano.

Orig. Tutti i Cacti sono oriundi dall'America meridionale e prendono il nome specifico dalla forma del Caule; così il *cilindrico* che ergesi a colonna, il *Tetragoro* dai quattro angoli rilevati, l'*Eptagono* n'ha sette.

Questo Cereo si carica di fiori imbutiformi, i quali schiudono dopo il tramonto del sole, e sono bianchi al di dentro, verdi e rossi-bruni al di fuori. Il Peruviano

s'adorna in Primavera di fiori rossi a guisa di pennacchio. Havvi il *Cactus Grandiflorus*, che in Està produce su la sera dei fiori lunghi un palmo con le squamme al di fuori gialle, e bianche interiormente. Questi tramandano un gratissimo odore simile al Sandalo ed alla Vaniglia, ma la mattina si chiudono e danno termine alla loro effimera durata. Tutte le specie dei Cacti sono perenni.

85. CERFOGLIO *Nom. sic. Cirifogghiu Nom. bot. chaerophyllum Cerefolium Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. La parola Chaerophyllum in Greco significa, Allegra-foglia, e la pianta ebbe tale nome per la bellezza del suo fogliame.

Orig. Essa vegeta spontanea su le montagne della Svizzera e nella Palestina; si coltiva nei nostri orti ed ha un odore ed un sapore aromatico. mescesi nell'insalata con altre erbe, e serve di condimento a varii cibi per facilitarne la digestione. Molte sono le specie del Cerfoglio, come il *Muschiato*, il *Silvestre*, l'*Aromatico* i *Palustre* ecc.

Vir. Med. La pianta ha virtù incisiva, diuretica, risolvente; se ne prescrive il succo nelle vertigini, nelle ostruzioni e nelle febbri lente. Gli abitanti della Slesia mangiano le radici del Cerfoglio Muschiato, ma quelle del Silvestre contengono principii venefici. Le specie del Cerfoglio alcune sono annue altre perenni.

86. CERINTA *Nom. sic. Sucameli Nom. bot. Cirinta Major Clas V Pentandria Monogynia Famig. delle Borraginee.*

Etim. Le api volano verso questa pianta, e si crede

cho somministri loro la sostanza per far la cera; e cera precisamente esprime la voce greca Cérinto.

Orig. Benchè la detta pianta vegeti rachitica nella Siberia, la patria di essa è l'Europa meridionale. Ha le foglie bianche ricurve, ed il fiore giallo, e tinto di rosso pieno di materia melata.

Vir. Med. Il succo, che contiene nitro puro, lo rende rinfrescante bechico ed espettorante. È pianta perenne.

87. CERRO *Nom. sic. Cerru Nom. bot. Quercus Cerris Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Amentacce*

Etim. Cerro, che esprime ciocca di capelli, diede il nome a quest' albero forestale avente il calice del frutto come adorno da capelli, l'intera pianta appellasi altrimenti quercia crinita.

Orig. Il Cerro è detto ancora quercia di Borgogna, dappoichè sembra indigena dei suoi monti. Scrive Plinio che della sua ghianda pascendo i neri, ne rende la carne ben solida e compatta. I Greci ed i Romani di legno di Cerro formavano le loro tazze; ma adesso se n'adopera la cenere, che ne somministra di miglior qualità, alle fabbriche di Potassa. La fiamma prodotta da esso nella combustione è densa assai, che cagiona dolori di capo, per l'acido carbonico che svolge; ed è questa la ragione per cui non è adoperato il carbone nei camini. Bene studiata avvertenza ed i non rari casi di morti asfittici per il potere delaterio del detto gas rende necessario di reclamare contro questo abuso. L'Imperatore Gioviniano per aver dormito in una tenda dove era acceso del carbone fu trovato cadavere l'indimani.

88. CIANO O FIORALISO *Nom. sic. Cianu Nom. bot. Cyanus Segetum Clas. XIX Syngenesia Polygamia frustanea Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. Il Ciano, come scrive Plinio, fu detto così per il colore ceruleo del suo fiore, che in Greco esprimessi con tale voce.

Orig. È pianta indigena la quale nei mesi estivi fiorisce su terreni messi a coltura fra le biade. Ricorda il Linnéo nella Flora svetica, l'uso di mescolarne i fiori nel tabacco; ma del succo unito all' allume se n'ottiene un bel colore azzurro per miniare, scrivere e tingere lo zucchero.

Vir. Med. Il floraliso ebbe credito appo gli antichi, di esilarante, indicato rimedio per i mali degli occhi. È pianta annua.

89. CICERCHIA *Nom. sic. Cicerchia Nom. bot. Lathyrus sativus Clas. XVIII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Le proprietà riscaldanti del frutto di questo genere fecero apporre alla madre pianta il nome di Latiro composto dalle voci greche *la, valde, tero calefacio*. La volgare nomenclatura di essa trae sua etimologia dal latino *cicercula* piccola cece.

Orig. La cicerchia, benché indigena dell'Egitto, è coltivata con successo nell'Italia meridionale; nella Francia e particolarmente in Narbona. Prospera la medesima su terreni magri ed è mangiata in minestra ed in insalata ma l'abuso produce tristi conseguenze causando debolezza e stroppio nelle gambe; la quale malattia era conosciuta da Ippocrate sotto il nome di *crucum impotentia*. Due altre specie di Cicerchie si coltivano nei giardini, cioè l'*odorata* detta *Pisello odoroso* per la sua bellezza e per la fraganza che emana; ed il Latifoglio il quale nei primi di Giugno s'adorna di vaghi fiori rossi. La Cicerchia sativa e l'odorata sono annue, il Latifoglio è perenne.

90. CICORIA *Nom. sic. Cicoria Nom. bot. Cichorium Intybus Clas XIX Sygenesis Palygamia Acqualis Famig. delle Cicoriacee.*

Elim. Riesce facile raccogliere la Cicoria da per tutto per la sua abbondanza e tale circostanza le fè dare questo nome, che in Greco significa rinvenire.

Orig. Nell'Europa donde essa è indigena nasce spontanea nello stato selvaggio e la coltivazione v'ha prodotto notabili miglioramenti con il renderla più sugosa e meno amara. V'è un'altra specie che abbraccia due varietà, cioè la *Scariola* detta così dalla forma delle foglie tagliate a scaglione, e l'*Endivia* cui la greca voce *Endo* ossia *piantata* diede il nome; la quale diviene bianca privandola della luce. La Cicoria ortense appresta un alimento sanissimo, ed è di grande uso nelle nostre mense. Havvi non per tanto una pianta venefica similissima alla Cicoria appellata in botanico *Greps Laccera*, volgarmente Lattucaccio selvaggio, che mangiata per equivoco ha dato morte a varie persone. Delle istesse cicorie selvaggie bisogna astenersi da quelle, le cui radici lignose s'abarbaricano tra i sassi su le prode dei monti calcari; e per precauzione pria di farsene cibo sarebbe bene gustare un pezzetto di radice, per distinguerne le violenti proprietà dal bruciore eccitato nella lingua e su le labbra.

Vir. Med. La Cicoria specialmente la selvaggia è stomatica, aperitiva ed adattata a purificare il sangue. Se ne beve il succo nelle ostruzioni, massime in quelle del fegato, nelle febbri ostinate, e nell'ipocondria: il così detto siroppo di Niccole è composto di Cicoria unita al rabbarbaro. Alcuni hanno preteso sostituire la radice di es-

sa al caffè, ma se vi si sperimenta l'amarume non mica però vi si sente il gusto. È pianta biennale.

91. *CICUTA* *Nom. sic. Addurmisci secchi* *Nom. bot. Conium Maculatum* *Clas. V Pentandria Digynia* *Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Gli antichi botanici distinsero con questo nome la Cicuta, per la vertigine violenta cagionata in coloro che ne bevono il succo dal verbo greco, il quale esprime in latino *vertere*.

Orig. Essa cresce in copia nei luoghi secchi ed incolti dell'Europa; ed un tempo il nome di Cicuta davasi generalmente a tutte le piante velenose. Ciò non ostante è opinione ammessa che il *Conio Maculato* adoperavasi in Atene per l'ultimo supplicio ai rei dannati dall'Areopago; e la morte di Socrate e di Focione rendette questo virolento vegetabile per sempre celebre nell'istoria. La Cicuta, dopo l'esperienze di Stork, ha acquistata nuova celebrità quantunque di genere diverso.

Vir. Med. Essa ridotta in estratto ed amministrata a piccole dosi vien prescritta nei cancri, nei tumori scirrosi, nei tumori freddi, nella gotta, nei reumatismi, nelle catarratte nascenti, nelle scrofole e nella sifilide. Questo rimedio attivo deve essere adoperato intanto con molta prudenza; ed in caso d'avvelenamento, il succo di limone e gli altri acidi ne calmano gli effetti. È pianta perenne.

92. *CICUTARIA* *Nom. sic. Cicutaria* *Nom. bot. Chaerofillum Silvestre* *Clas. V Pentandria Digynia* *Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Bene si appose un tale nome a questa pianta; dappoichè assomigliasi nel fogliame alla Cicuta, e n'ha eziandio le proprietà venefiche.

Orig. La sua indigena provenienza la rende assai frequente nei terreni freschi e grassi. Fiorisce nella primavera, e le ombrelle tingono in giallo, siccome il fusto con le foglie in verde. La radice mangiata ha prodotti allarmanti e micidiali effetti. È pianta perenne.

93. CILIEGIO *Nom. sic. Cirasa Nom. bot. Prunus cerasus Clas. XII Icosandria Monogynia Famig delle Rosacee.*

Etim. Questo bello albero fruttifero prese il nome da Cerasunta città della Persia; e di là Lucullo lo trapiantò nell'agro romano.

Orig. Vegeta in presente nell' Europa e moltissime sono le sue varietà. Ha fiori a mazzetto che producono dei frutti del colore del rubino, di sapore subacido-dolce adattato alla stagione in cui maturano. Il legno, che è rossiccio riesce acconciq per certe costruzioni.

Vir. Med. Il frutto mangiato in dose avanzata è purgante. Le *Amarene* che ne sono una varietà, confettate ritengonsi stomatiche; dalla corteccia ne geme una gomma, che è astringente.

94. CINOGLOSSO *Nom. sic. Lingua di cani Nom. bot. Cinoglassum officinale Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Borraginee.*

Etim. Esso ha foglie ovali oblungate ed acute simili alla lingua dei cani, per cui gli fu dato, secondo Dioscoride questo nome che tanto significa in greco.

Orig. Il Cinoglossò allargasi sfogato sotto tutti i climi dell' Europa, ed emana un fetido odore come di topo. Mangiato innavvertitamente produce vomito, stupore, sonno per quaranta ore ed eziandio la morte.

Vir. Med. Il suo succo addensato in estratto forma la

b ase delle pillole di Clnoglosso riputate anodine; delle quali se ne fa uso nella tosse polmonale, nella diarrea, e nella gonorrea. È pianta perenne.

95. CINQUEFOGLIO *Nom. sic. Cincuditedda Nom. bot. Potentilla Reptans Clas. XII Isocandria Polygynia Famig della Rosacee.*

Etim. La vivace e serpeggiante Potentilla succhia con avidità l'umore del terreno, su cui stende i numerosi suoi steli; e per esprimere precisamente tale proprietà i Greci la chiamarono con questo nome da *potes* cioè potace.

Orig. È d'uopo ricercare il Cinquefoglio nei luoghi riparati dei nostri boschi e per le fosse. Fiorisce nei primi giorni della bella Stagione; e le sue foglie quinate gli hanno meritato simil nome. Nei temporali questi si riuniscono in forma d'ombrello, comè per proteggere i fiori.

Vir. Med. La radice ha virtù astringente e balsamica, proposta nelle ulcere della bocca, usata eziandio per le febbri intermittenti. È pianta perenne.

96. CIPERO O DOLCICHINO *Nom. sic. Cabbasisa Nom. bot. Cyperus esclulentus Clas. III Triandria Monogynia Famig. della Ciperoides.*

Etim. Il suo nome esprime *finire ugualmente*, imperciocchè immette i culmi triangolari non conici, ma uguali in tutta la loro lunghezza.

Orig. È pianta africana coltivata in Sicilia con successo, massime nei terreni umidi. I piccoli tuberì di essa, contenenti una sostanza dolce, son buoni a mangiarsi, dai quali se n' estrae un olio migliore di quello delle mandorle dolci, ed il latte ottenuto è adattatissimo per

emulsioni. Il Cipero rotondo, proveniente dalle Indie e dall'Egitto, n'è un'altra specie che serve per l'istesso uso; siccome parimente il Cipero lungo ovvero la Cunzia odorata.

Vir. Med. I Ciperi, massime la Cunzia, ritengono quale medicina aromatica, stomatica ed emmenagoga, usata da chi ha ulcere nella bocca, o denti guasti affin di corroborare le gengive e correggere il cattivo odore. Sono piante perenni.

97. CIPRESSO *Nom. sic. Nuci persicu Nom. bot. Cupressus Pyramidalis Clas. XXI Monoecia Monadelphica Famig. delle Conifere.*

Etim. Dalla greca voce composta, che esprime parto gemello fu quest'albero appellato Ciparisso o Cipresso, dappoichè esso produce, in pari tempo i rami ed i frutti.

Orig. Il suo natio suolo è la Grecia e l'Italia, e due sono le specie principali, cioè il maschio, e la Femmina. Teofrasto chiamò il Cipresso l'albero della vita, ma i Romani lo riguardarono quale pianta lugubre simbolo del lutto e triste compagno delle funere pompe. Innanzi le case dove giaceva un cadavero vi si poneva il Cipresso; e con la mesta e nociva ombra proteggeva l'ara e la pira mortuaria. Festo lo crede sacro a Plutone ed agli Dei Mani perchè una volta reciso non ripullula mai più. Il suo legno odoroso fu sempre impiegato in opere destinate a lunga durazione, e s'asserisce che la famosa statua di Giove Capitolino fosse formata di legno di Cipresso.

Vir. Med. Le Coccole di esso, ancor giovani, sono utili per le dissenterie, l'ernie, e le morroidi a motivo delle qualità balsamiche che possiedono.

98. CIRCEA *Nom. sic. Erva di Maghi Nom. bot. Circaea Lutetiana Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. I fautori degl'incantesimi ed i necromanti le attribuiscono un potere prestigioso; essa perciò porta il nome della più celebre maga della mitologia.

Orig. Si vuole originaria della Francia per cui specificossi con la nomenclatura di Lutetiana. È di mestiere cercarla nei luoghi deserti dove cresce all'ombra dei sepolcri nei cimiteri. Ha il fiori di colore rosaceo, che per fermo poco armonizza con tale malinconia località.

Vir. Med. Applicata quest'erba all'esterno agisce come risolvente; ed il suo impiastro è lodato per le morroidi da Chomel. È perenne.

99. CITISO *Nom. sic. Alastra Nom. bot. Cytisus Candicans Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Plinio dice, che questo frutice fu la prima volta rinvenuto in Citno, piccola Isola dell'arcipelago greco illustre patria del pittore Timante, della quale ha preso il proprio nome.

Orig. Da lì passò nelle altre Cicladi e nel Continente vicino; in presente vegeta tra noi, e mantiensì sempre verde, non oltrepassando l'altezza d'un metro. Aristomaco l'ha commendato assai, come eccellente pascolo del gregge minuto cui suol dare gran copia di latte. Sta bene in cespuglio, ed a chiudere siepi adorno dei suoi fiori gialli e di bacelli pelosi. La vita vegetale della medesima non oltrepassa i quattro o cinque anni.

100. CLEMATIDE *Nom. sic. Viticedda Nom. bot. Clematis Viticella Clas. XIII Polyandria Poligymia Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. La facile frangibilità dei suoi tralci, la fè chiamare Clematide dal greco *clao frango*.

Orig. La regione propria di essa è l'Europa del Nord massime la Germania, la Svizzera e la Francia. Nell'Està si veste di fiori pavonazzi; ed avvegnachè è pianta rampicante fa bella mostra impiegata a vestire le basse siepi dei parterri. L'è congenere la Clamatide Vitalba che svescica la cute e produce delle piaghe superficiali. Con essa il Clopin Trouillefou creava delle ulcere orribili allo sguardo per muovere a compassione e scroccare delle elemosine; perciò chiamata volgarmente *Erba dei poveri*. Tutte le specie delle Clematidi sono perenni.

101. COCOMERO ASININO *Nom. sic. Cucummarèdu*
Nom. bot. Momordica Elatèrium Clas. XXI Monoecia
Monadelpia Famig. delle Cucurbitacee.

Etim. Il Cocomero asinino ha la proprietà di vibrare con forza dalle pareti elastiche del frutto i lubrici semi in esse contenuti, distaccandosi dal gambo. Il nome d'Elatèrium si deve attribuire a questo singolare effetto; siccome quello di Momordica al sapore acre e mordente del frutto.

Orig. È pianta indigena che incontrasi facilmente fra i calcinacci e nei terreni incolti.

Vir. Med. Se ne preparava un tempo dell'estratto amarissimo creduto utile nelle ostruzioni viscerali, ma adesso non è più in uso. È perenne.

102. COLCHICO *Nom. sic. Castagnola* *Nom. bot. Colchicum Autumnale* *Clas. VI Hexandria Trigynia* *Famig. delle Colchicee.*

Etim. L'appellazione generica di questo vegetabile è presa dalla Mengrelia, detta in antico Colchide suo paese natio.

Orig. Adesso fiorisce nei nostri prati in Autunno senza foglie, le quali nella Primavera compariscono fuori con il frutto, che matra nell'està. Vi è chi crede il bulbo buono a mangiarsi, ma gli effetti che produce lo danno a vedere velenoso; l'emetico ed il latte caldo riescono di controveleno.

Vir. Med. Facendo macerare la raschiatura del Colchico nell'aceto e nel miele s'ottiene l'ossimele-Colchico di Storck, che riesce diuretico, o vomitivo a secondo la dose, rimedio prezioso nell'idropisia e nell'asma; le sue pillole hanno virtù attiva assai per le ostruzioni. È pianta perenne.

103. COLOCASIA *Nom. sic. Pampina di Paraddisu*
Nom, bot. Arum Colocasia Clus XXI Monoecia Polian-
dria Famig. delle Aroidee.

Etim. Fu così detta la Colocasia dalla greca frase che vale *riempire il ventre*, perchè cibavansi gli Egizii della sua radice, detta altrimenti *Fava egiziana*.

Orig. Sotto il caldo clima dell'Egitto, nella Siria, e nell'isola di Candia vi germina spontanea, donde s'è sparsa dappoi in altre regioni meridionali. Si moltiplica per le barbatelle della radice, la quale contiene gran quantità di sostanza, farinosa che perde l'agrezza, mercè la cottura; anzi nelle Indie si mangia cruda, e più spesso in allessò ovvero abbrustolita sotto la cenere. Scrive il Miller, che un piccolo campo di Colocasia basta a nutrire una numerosa famiglia. Essa si fa vegetare da noi dentro vasche zambillanti su le cui larghe foglie scorrono gli spruzzi a guisa di globettini di Mercurio. È pianta perenne.

104. COMINO *Nom. sic. Ciminu* *Nom. bot. Ligusti-*

cum Cominum Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere,

Etim. Il Comino dagli antichi era numerato fra i quattro semi caldi maggiori per le sue riscaldanti proprietà; quindi dal greco *Caima* che tanto esprime, riconosce la propria etimologia.

Orig. Esso prospera molto bene nella Sicilia quantunque sia indigeno dell'Egitto e dell'Etiopia. Gli Olandesi fanno entrare i semi di questa pianta ne' loro formaggi, ed i Tedeschi nel pane. Sono i detti semi di un sapore aromatico, acre ed un pò amaro: hanno un odore penetrante assai.

Vir. Med. Vengono essi adoperati in medicina come stomatici, e carminativi. È pianta annua.

105. CONFERVA *Nom. sic. Lippu Nom. bot. Conferva rivularis Clas. XXIV Cryptogamia Famig. delle Alghe.*

Etim. Plinio attribuiva virtù speciale osteocopa a questa acquatica pianta, quindi fu detta *Conferva a confer-ruminando* perchè sana le confratture delle ossa.

Orig. Stendesì la medesima, come velo galleggiante sulle acque dei nostri fiumi e ruscelli; e quantunque il colore ordinario delle Conferve sia il verde-mare, pure ve ne sono alcune più o meno gialle tendenti al verde; tal è la *Conferva Lutescens*. Oltre questa havvene altre specie; come la *Quinina*, la *Setiforme*, la *Porticale*, la *Stellina*, la *Cruciata*, la *Pettinata*, la *Genuflessa*, la *Serpentina*, l'*Inflata*, e l'*Annulina*; descritta dal Roth, che è una delle singolari specie di tale genere. È pianta annua.

106. CONIZA *Nom. sic. Erva di maisi Nom. bot. Co-*

nyza Squarrosa Clas. XIX Syngenesia Poligamia Superflua Famig. delle Corimbifere.

Etim. Gli antichi empirici usavano di questa pianta per guarire la scabbia; e da ciò le provenne la greca sua nomenclatura che esprime rogna.

Orig. Essa è indigena d'Europa, ama i terreni aridi e cresce nell'estremità dei boschi, lungo le siepi.

Vir. Med. La Coniza si sperimenta aromatica, carminativa, emmenagoga e si dà nella clorosi. Possiede altresì la virtù di tenere lontani i pulci, e le zanzare con il forte suo odore. È pianta biennale.

107. CONSOLIDA MAGGIORE, *Nom. sic. Aricchia d'asinu Nom. bot. Symphitum officinale Clas. V Pentandria Monogynia Famg. delle Borrachinee.*

Etim. Le due voci greche di cui è composta la parola Symphitum, significano unire, consolidare, d'onde n'è derivato il nome volgare di Consolida, avvegnachè creduta vulneraria.

Orig. Vegeta nei prati umidi dell'Europa, e dalla sua radice glutinosa vienè estratta la materia colorante della gomma-lacca,

Vir. Med. Il decotto della Consolida è adoperato contro gli sputi di sangue e la dissenteria. Le foglie peste, ovvero il succo impiegansi esternamente nelle fratture, nell'ernie, per sanare le piaghe, e fermare l'emorragie. I fiori calmano la tosse. È pianta perenne.

108. CORALLINA *Nom. sic. Curaddina Nom. bot. Corallina officinalis Clas. XXIV Cryptogamia Famg. delle Alghe.*

Etim. Questo vegetabile marino ebbe tale nome dalla somiglianza che ha con il corallo cui nasce sempre attorno.

Orig. Producesi negli scogli del Mediterraneo, ed in preferenza nei fondi algosi della Corsica, detta perciò nel linguaggio farmaceutico *Corallina di Corsica*. Cresce la medesima piccola e folta al pari del Musco.

Vir. Med. La Corallina per la sua ben constatata virtù antelmintica è conosciuta generalmente sotto il nome antonomastico di semenza per i vermi. È pianta perenne.

109. CORBEZZOLO *Nom. sic. Mbriacula Nom. bot. Arbutus Unedo Clas. X Decandria Monogynia Famig. delle Ericinee.*

Etim. Le specie diverse del Corbezzolo tutte sono piccoli arbusti, quindi fu dato loro il nome d'Arbuto. I frutti prodotti dal medesimo; simili alle fragole, sono aspri e di difficile digestione, e d'uopo perciò mangiarne pochissimi; e quasi uno; dalla parola appunto *unum edere* ne fermolarono i Latini il nome *Unedo*.

Orig. Il bel cielo dell'Europa meridionale è la patria di questo arbusto grazioso; e benchè gli antichi poco usassero del suo frutto, pure vendesi adesso in parecchi mercati d'Italia è di Spagna. Il legno era adoperato per fare graticce, vagli, e feretri mortuari, come leggiamo in Virgilio; ed a motivo del colore rossiccio di esso riesce assai acconcio per i lavori di tornio. Le foglie nell'Italia e nella Spagna servono per la concia delle pelli. Dal frutto ottiensì una specie di acquavite; ed eziandio dello zucchero. Deve ritenersi come mera fandonia la pretesa di potersi da esso spremere del mosto; malgrado che un impostore diè a saggiare un ottimo vino, il quale asseriva averlo estratto dalle corbezzole; ma partito costui fu trovata nella botte gran quantità d'uva ammostata.

Vir. Med. La foglia e la scorza del corbezzolo sono astringenti; le bacche però dell'altra specie detta *Uva d'orso* riescono un rimedio prezioso contro il calcolo.

110. CORIANDRO *Nom. sic. Cugghiannaru Nom. bot. Coriandrum Sativum Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. L'etimologia di questa pianta prende il suo significato dal greco *Koris, cimex*, dappoichè essa, quando è fresca, ha il fetido odore del cennato schifoso insetto.

Orig. Il coriandro è indigeno dell'Italia, i cui fiori sono bianchi tendenti al porporino; ed il seme disseccato cambiasi in isquisito profumo prendendo un odore aromatico. Si mesce nel formaggio e nella birra; ed i confettieri lo coprono di zucchero e ne fanno piccoli confetti ed altri lavori da credenza. I cuochi l'adoperano polverizzato per condimento di molti cibi, e ne compongono degl'intingoli.

Vir. Med. Ha credito il medesimo di carminativo, e stomatico, dissipa i flati, conforta lo stomaco e rende buono il fiato. È pianta annua.

111. CORNIOLO *Nom. sic. Prugnulu Nom. bot. Cornus Masculata Clas. IV Tetrandia Monogynia Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. Plinio fa derivare questa etimologica nomenclatura dal latino *cornu* detto così per la durezza del suo legno.

Orig. È pianta italica che vive dei secoli, ma cresce assai tarda, giungendo appena all'altezza di dieci metri; fiorisce in Primavera e matura i frutti, che sono rossi, nell'inverno. I Greci l'avevano consagrato ad Apollo, ed i Romani facevano frecce e lance del suo legno, ad imi-

tazione del loro fondatore Romolo. Questi, dopo segnato il perimetro della città nascente, lanciò sul monte Palatino il giavellotto di Corniolo, il quale prese radice, crebbe, produsse rami e fiori e si fece albero. Se ne conosce un'altra specie, detta *Sanguine* per il colore rosso che acquistano i rami dalla parte esposta al sole; oppure perchè con le sue verghe praticavasi la bacchetta militare.

Vir. Med. Le bacche del Corniolo sono ammessi nella farmaceutica perchè possiedono virtù refrigerante.

112. CORONOPO *Nom. sic. Erva stidda Nom. bot. Plantago Coronopus Clas. IV Tetrándria Monogynia Famig. delle Piantaginee.*

Etim. Dioscoride ne fa derivare il nome dalla somiglianza che hanno le sue foglie con il piede della cornacchia.

Orig. Scrive inoltre il citato autore, che le foglie, ai suoi tempi, servivano di cibo, cotte con le altre erbe. Ama questa pianta i terreni sterili e renosi, fiorisce in età.

Vir. Med. Al pari delle altre Piantagini; ha delle proprietà astringenti. È pianta annua.

113. CORREGIOLA *Nom. sic. Centunodia Nom. bot. Polygonum Aviculare Clas. VIII Octándria Trigynia Femig. delle Poligonee.*

Etim. I suoi steli erbacei lunghi da 50 a 70 centimetri, spesso si ripiegano ad angoli nei molteplici loro nodi, per cui le fu apposto il nome di Poligono, e di Centonodio.

Orig. La Corregiuola è una delle piante molteplici che formano i primi strati di terra vegetabile, su cui ricevono alimento e vita tutte le altre.

Vir. Med. Si prescrive come specifico nei mali di petto, ed in molti altri morbi, per cui fu detta ancora Centimorbia; ma per vero non ha altra proprietà di quella infuori di essere astringente, e presa in decotto riesce utile sul finire delle dissenterie. È pianta perenne.

114. COTOGNO *Nom. sic. Cutugnu Nom. bot. Pyrus Cydonia Clas. XII Icosandria Pentagynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Da Cidone città principale dell'isola di Creta, oggi detta Candia quest'albero fruttifero ebbe il nome.

Orig. Esso trapiantato in Italia si propagò nelle temperate regioni dell'Europa. Catone nel Libro *de Re rustica* ne fece meglio conoscere il pregio del frutto; ed alcuni ritengono che il nome di Cotogno sia una corruzione di quello di Catone.

Vir. Med. Il frutto, di sapore aspro, unito allo zucchero forma la così detta cotognata, proposta per la debolezza di stomaco.

115. COTONE *Nom. sic. Cuttuni Nom. bot. Gossipium herbacium Clas. XVI Monodelphia Polyandria Famig. delle Malvaee.*

Etim. I Greci appellarono Gossipio questo frutice per il suo gambo legnoso; e dalla forma esterna delle Caselle, in cui Plinio ravvisava qualche somiglianza con il pericarpio del Cotogno, fu detto volgarmente Cotone.

Orig. Erano note due specie di Cotone presso i popoli asiatici. La prima che ritengono alcuni quale semplice varietà, era nativa della Cina, ed è quella che produce la bambagia di colore camoscio, da cui s'intessono le così dette tele di Nanekin. L'altra specie originaria delle Indie conosciuta e meglio apprezzata comunemente fu

portata dal Capo di Buona Speranza, la quale cresce in sei mesi e matura il frutto. Gli Arabi i primi l'introdussero in Sicilia, spargendone il seme successivamente nei campi dei paesi occupati da loro. Scoperta l'America lì si rinvenne una terza specie, cioè il Cotone verde, perchè i semi liberati dalla peluria hanno un colore verde oscuro. dalla quale si ritrae la migliore e più bianca qualità di cotone. Havvi eziandio il cotone arboreo natio della Martinica ma è poco coltivato nell' Italia. Son noti gli usi quasi infiniti di esso nelle arti, e negli usi economici. In Amboina mangiano i semi cuocendoli in minestra; e l'olio che se ne ricava viene impiegato dai Giapponesi per la cucina e per i lumi.

Vir. Med. Il midollo del seme, quando è fresco, riesce utile assai per la tosse e per altri mali di petto. L'Alpino, dice che gli Egizi, bruciando lentamente il cotone sopra la pelle, aprono i cauteri. Le specie cennate, che sono biennali nei propri climi, riescono annue appo noi.

116. CRESPINO *Nom. sic. Berberi Nom. bot. Berberis vulgaris Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Berberiee.*

Etim. Tutto in questo arboscello dinota asprezza, donde prende il nome; tale si offre per l'irritabilità dei fiori, i quali rimpiegansi intorno al Pistillo al menomo contatto; come del pari per l'acerbità del frutto; e per la formidabile armatura del *Caule*.

Orig. È frutice europeo, che tra noi incontrasi frequente nelle fessure delle rocce, massime su la catena delle Madonie, e sull'ignivomo Etna. Ha fiori a racemi del colore del corallo; la scorza serve a tingere in giallo le lane, il filo, i cuoi; il legno adoperasi in lavoro da torno.

Vir. Med. I frutti sono lodati nelle febbri biliose e nelle diarree. L'infusione della scorza è purgante. È perenne.

117. CRESTA DI GALLO *Nom. sic. Cricchia di gad-du Nom. bot. Rhinanthus Crista galli Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Amarantacee.*

Etim. Le ottennero questa nomenclatura i semi orlati da larga membrana, ed il fiore conformato a guisa di cimiero.

Orig. È pianta indigena, fiorisce in Maggio nei luoghi erbosi, e tra i fiori. La sua rapidità in propagarsi spaventa gli agricoltori; avvegnachè invade il terreno dove vegeta e lo rende sterile inaridendo le erbe e le piante circostanti. Anche secco il Caule mescolato nel foraggio lo fa trovar cattivo alle bestie domestiche. Nella Gotia, come attesta il Linnéo, si ritiene come indizio della mietitura del fieno e fassene prova con lo scuotere la casetta di questa pianta e sentire se i semi risuonano dentro di essa. È annua.

118. CRISANTEMO *Nom. sic. Ciuri di Maju Nom. bot. Chrysanthemum coronarium Clas. XIX Singenesia Polygamia superflua Famig. delle Corimbifere.*

Etim. Questa pianta che tanto abbonda nelle nostre praterie, fu detta Crisantemo dalle due greche parole che significano fiori di oro.

Orig. Questi in esso sono gialli nel centro e la loro Corolla anche è dell'istesso colore. Ve ne è un'altra specie chiamata Bellidi (*Bellis perennis* Lin.) che ha giallo il centro, bianca la Corolla. Il suo fiorire annunzia la Primavera; ed i fiori voltano sempre la loro faccia al sole, seguendone la direzione.

Vir. Med. Entrambe queste specie sono stimate espettoranti, vulnerarie, detersive, astringenti; ma queste virtù sono debolissime. Perenni.

119 CRITAMO *Nom. sic. Erva di lu pitittu o finocchiu marinu* *Nom. bot. Crithmum maritimum* *Clas. V Pentandria digynia* *Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Questa pianta commestibile venne così appellata dalla greca voce che significa Orzo.

Orig. Nasce spontanea nei nostri climi specialmente sul lido del mare, e fra gli scogli esposti ai venti marini. Le sue foglie carnose che hanno il sapore del finocchio, si mangiano acconce nell' Aceto per stimolare l'appetito.

Vir. Med. È aperitiva e diuretica. Perenne.

120 DELFINIO *Nom. sic. Palummedda* *Nom. bot. Delphinium Ajacis* *Clas. XIII Polyandria Trigynia* *Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. Sortì questo nome fatidico perchè nel suo nettario vi sono certe macchie, come se vi fosse scritto Aia-
ce, cui allude Virgilio nell'Egloga. 3. *dic quibus in terris inscripti nomina regum nascuntur flores.*

Orig. Vegeta spontaneo nei climi freddi come nella Svizzera, ed è coltivato in luoghi ombrati nei nostri giardini. Si adorna in Maggio di fiori spesso doppi che variano assai nel colore dal turchino al rosso, o bianco. Le altre due specie di Delfinio sono la *Stafisagria* e la *Consolida regale*.

Vir. Med. Quest'ultima fu così appellata perchè cre-

duta buona a guarire le piaghe siccome; i semi caustici della Stafisagria sono impiegati per gli insetti cutanei, per la rogna, e per i mali di denti. Sono tutte e tre annue.

121. DIGITALE *Nom. sic. Digitali Nom. bot. Digitalis purpurea Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Scrofularee.*

Etim. Questa pianta produce dei fiori simili nella forma ad un ditale da cucire; e siccome rosso n'è il colore perciò fu appellata *Digitale purpurea*.

Orig. È pianta nativa dell'Inghilterra, della Germania, e della Grecia; e benchè non si trovi spontanea in Sicilia, era assai comune nei nostri giardini nel secolo passato per il suo colore di porpora; in presente se è divenuta una Droga, l'è appunto per la sua rarità.

Vir. Med. La Digitale purpurea è emetica, e vulneraria, in Inghilterra si usa come potente diuretico; produce dei buoni effetti nelle malattie scrofolose. È biennale.

122. DITTAMO *Nom. sic. Dittamu creticu Nom. bot. Origanum dictamnus Clas. XIV Didynamia Gymnosperma Famig. delle Rutacee.*

Etim. Questa pianta nasce copiosa sul *Diete* che è un monte dell' isola di Creta, quindi le fu apposto il nome, secondo Cicerone, di Dittamo cretico.

Orig. L'esotica sua origine non impedisce che si coltivi appo noi con buon successo, purchè abbiassi la precauzione di farla vegetare in vasi fittili sottili su le finestre o balconi amando poca acqua e non molto sole. I Greci coronavano di Dittamo le statue di Giunone Lucina, come Simbolo di perenne giovinezza per i tanti servizi che rende alla egra umanità colla sua terapeutica efficacia.

Vir. Med. Il dittamo entra nella Teriaca, nel Diascordio, nell' Aceto dei quattro latri, nel Potpurri, nei profumi, e guancialetti. È perenne.

123. DORONICO *Nom. sic. Doronicu Nom. bot. Doronicum Pardalianches. Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famiq. delle Corimbifere.*

Etim. Le pretese virtù medicinali attribuite alla medesima dagli antichi la fecero riputare qual dono del cielo per qual motivo le si appropriò tal nome dalla greca voce Doron, *Donum*.

Orig. Nasce spontanea nei nostri boschi ed ha fiori grandi; la radice di forma conica e nodosa è simile all' Abdome dello scorpione, quindi fu altresì contraddistinta coll' appellazione specifica di *Doronicum radice scorpiū*.

Vir. Med. In presente la sua virtù terapeutica si è resa problematica; avvegnachè alcuni l' hanno creduta benefica, altri innocua, le si accorda per altro qualche grado di attività anzi si reputa qual droga specifica nelle vertigini. È perenne.

124. DURCAMARA *Nom. sic. Urcamara Nom. bot. solanum Dulcamara Clas. V Pentandria Monogynia Famiq. delle Solancee.*

Etim. Fu detta questa specie dei Solanei Dulcamara a causa del sapore dispiacevole delle sue bacche; le quali sono venefiche specialmente per i cani.

Orig. È pianta Europea comune in Sicilia nei terreni umidi e paludosi. L' odore di questa pianta fruticosa attrae le volpi, epperò si suole mettere tra i lacci che si tendono a questi animali.

Vir. Med. Gli steli di essa sono diuretici, sudoriferi, depurativi, e spettoranti. Nella Vestifalia ne bevono il

decotto, come antiscorbutico; ora si usa come antisifilico. È perenne.

125. EBANO *Nom. sic. Ebanu Nom. bot. Diospyros Ebanum Clas. XXIII Polygamia Dioecia Famig. delle Guaiacane.*

Elim. Siccome questo legno si bruciava innanzi all'altare dei falsi numi per l'odorosa fragranza che tramanda nella combustione, perciò fu detto Diospyros dalle voci Greche Dios Giove, e piros. bruciare. La voce Ebano è parimente di greca etimologia; da beros cioè dardo, mentre dagli Indiani, a motivo del suo peso e ne facevano delle frecce. Di Ebano altresì erano le statue e gli scettri reali nelle Indie; e questo popolo grossolano credeva che le tazze formate del suo legno avessero un'efficacia segreta contro il veleno e le malie.

Orig. La terra natia di questa pianta è l'India, onde cantò Virgilio *Sola India nigrum fert ebanum*. Gli Ebrei conoscevano il vero Ebano nero portato loro con altre merci, dalle navi Tirie, dall'isola di Ceylan. Pompeo. nel trionfo Mitridatico, fu il primo che lo portò in Roma, dove fu molto apprezzato dagli antichi Romani. L'impiegavano per la mobilia domestica; ed anche fra noi, non è molto, che i lavori di questo legno furono in gran moda. Il suo legno è duro compatto, specificamente più grave dell'acqua; quindi vi si immerge, qualità che lo rende suscettibile di politura nei fini lavori degli ebanisti.

Vir. Med. Aezio credeva che fosse utile nelle malattie degli occhi; ma nella medicina moderna si usa come

ingrediente nei preparati contro l'idrofobia. Ho qui posto quest'albero indubitatamente esotico, perchè coltivato in alcuni luoghi dell'Italia meridionale, e su i monti della Sicilia, quantunque il suo legno non sia sì duro e nero come quello dell'India, pure si adopera in alcuni lavori.

126, EFFEMERINA *Nom. sic. Effemerina Nom. bot. Tradescansia Virginica Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. La breve durata dei suoi fiori che avvizziscono a capo di poche ore le fè apporre tale nomenclatura.

Orig. Da qual regione ci sia stata portata lo rileva il suo nome specifico; esso vive allo scoperto nei nostri climi, e la rendono degno delle cure dei giardinieri i fiori numerosi dei suoi tre petali di colore celeste o paonazzo, che si succedono l'un l'altro per molto tempo. Perenne.

127. ELLEBORO *Nom. sic. Elleboru Nom. bot. Hellebopus niger Clas. XIII Poliandria Poligynia Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. Benchè Dioscoride e Plinio dicono, che il nome di Elleboro sia di oscura etimologia, il medesimo sembra un composto delle due Greche voci *Etein* perimo e *Bora* esca: appunto perchè con le sue qualità venefiche mangiadone produce la morte.

Orig. L' Elleboro nero è una pianta indigena dell'Europa; pure è assai raro fra noi non crescendo spontaneo, che su le Alpi è nei luoghi pietrosi dell'Austria. Coltivasi in alcuni giardini non solo per la bellezza dei fiori, ma altresì per l'epoca della sua fioritura. È desso il primo fiore dell'anno spiegando la sua vaga corolla sul finire di Gennaro. Questa specie fu creduta per molto tempo esser quella sì celebre presso gli antichi; ma Tour-

nefort, Lamark ed altri autori hanno fatto vedere, che l'adoperato dai Greci e dai Romani per guarire la pazzia era l'Elleboro Orientale. Anticera Città della Focide si rese famosa per la gran copia che ne produceva. Si favoleggia che le figlie di Proteo Re di Argo divenute maniache per essersi invanite di lor bellezza, furono guariti da Melampo con il succo di questa pianta dalla loro furiosa malattia. Orazio e Demostene ed altri antichi autori consigliavano ironicamente purgarsi coll' Elleboro coloro che volevano trattare da pazzi.

Vir. Med. Questa pianta di cattiva indole è un violento purgante; pure è stata adoperata nella mania e nelle febbri intermittenti. È perenne.

128. ELLERA *Nom. sic. Areddara Nom. bot. Hedera Helix Clas. V Petandria Monogynia Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. Siccome questa pianta si attacca ai corpi avvolgendosi intorno, perciò dalla parola latina *aderere* fu detta Ellera; e dal Greco *Helix* che vale avvolgere, ebbe il nome specifico di Elice.

Orig. La medesima di origine Europea era celebratissima presso gli antichi Greci; e l'ara d' Imene era circondata di Ellera, e se ne presentava un ramo agli sposi come simbolo dell' indissolubilità del nodo conjugale, I popoli della Tracia l'avevano consagrada al Dio del vino ed il vecchio Sileno e Bacco istesso ne erano incoronati. Le Baccanti ne ornavano i loro tirsi. Fra noi con l' Ellera si tapezzano i muri dei giardini e se ne vestono le grotte. Un tempo con il suo legno che è porosissimo formavansi dei vasi, cui attribuivasi la proprietà di filtrare l'acqua e di ritenere il vino quando vi si versavano mescolati insieme.

Vir. med. Le foglie che sono detergenti si adoperano in decozione in varie malattie cutanee; si vuole che la detta decozione distrugga gl' insetti del capo, ed annerisca i capelli. La radice ridotta in polvere è utile contro la tenia. Le bacche sono purgative ed emetiche. La gomma che geme era creduta una volta balsamica, emmenagoga ed antesodontalgica; introdotta nel cavo di un dente guasto ne scema il dolore. È perenne,

129. ELCE *Nom. sic. Ilici Nom. bot. Quercus Ilex Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Il primo cibo che si scelsero gli uomini, prima di usare i graminacci furono le ghiande di quest'albero. che dal latino *eligo* fu detta Elce. Pretende Gelio che la corona Civica che si dava dai Romani a coloro che salvavano un cittadino dalla morte era formata di Elce.

Orig. Questo albero sempre verde piantasi nei boschi per il suo apprezzabile legno; e si coltiva nei giardini per verzura e per ornamento. Molti lavori di macchine, le ruote dentate dei molini, e tutte insomma quelle opere che esigono forza e stabilità si costruiscono di questo legno. L'anima di Leccio, ossia la sua parte centrale s'impiega a costruire bacchette per gli schioppi da caccia a motivo del suo peso.

130. ELENIO *Nom. sic. Evula Campana Nom. bot. Inula Helenium Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Corimbifere*

Etim. La si credeva nata dalle lagrime di Elena, quindi le fu dato questo nome mitologico.

Orig. È pianta indigena della Virginia e dalla Germania Meridionale; nel Napoletano pure si rinviene, e benchè di rado su alcuni monti di Sicilia ancora. Essa si adorna in autunno di fiori gialli simiglianti a piccoli soli.

Vir. Med. La radice è aromatica amara adoperata nella tosse e nell'asma umerale; riesce utile nella scabbia e si mette nelle tinture stomatiche e nel Vermut. È perenne.

131. EPATICA *Nom. sic. Epatica Nom. bot. Marchantia Polymorpha Clas XXIV Cryptogama Famig. delle Epatiche.*

Etim. Le fronde di questa specie sono al di sotto di colore del fegato rosso-cupo d'onde fu detta Fegatella. Da ciò ne è derivata la sua pretesa virtù splenica deostruente che meritò a tutto il genere il nome di epatiche da *epar, fegato.*

Orig. Pianta di tutti i climi, ama i luoghi umidi ed ombrosi, nasce sotto gli stillicidi delle gronde, differisce dalla *Targionia Hypophylla*, detta *Fegatellina* nera *lichen petreus*, dacchè vegeta sulle pietre fra i Licheni al pari dall'*Anthoceras* e della *Blasia*. Vi sono inoltre le epatiche dette *Nicee*, la *Glauca* di color verdognolo, che nasce nelle viottole dei giardini e la *fluitans* la quale trovasi nelle acque che hanno poca corrente; si arrampicano sugli alberi la *Jungermannie*; cioè la *Complanata* e la *Tanarisci*, la prima di un giallo verdognolo, l'altra di un rosso-scuro; esse ne rivestono il tronco con le loro squamme fogliose e ne coronano le cime. I pastori talvolta pongono il fuoco a questo singolare vestimento; il quale si accende innalzando al cielo una fiamma leggiera che crepita all'istante, e tosto svanisce. Le epatiche sono perenni.

132. ERBA BENEDETTA *Nom. sic. Erva Biniditta Nom. bot. Geum urbanum Clas. XII Icosandria Poligynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Fu appellata Geo dalla Greca voce che significa generare a motivo delle molte virtù mediche che le si attribuivano; e per la ragion medesima fu detta Erba Benedetta.

Orig. È pianta nostrale, ed infusa nella birra le dà buon gusto ed impedisce che inacidisca.

Vir. med. La radice che è aromatico-astringente si usa nei mali dei denti e nello scorbuto. Boerhave la stimava febrifuga, ma non ha corrisposto alle prove. È perenne.

133. ERNIARIA *Nom. sic. Erva Turca Nom. bot. Herniaria Glabra Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Leguminose.*

Etim. Questa pianta erbacea ebbe il nome dalla sua virtù, poco fondata, di guarire l'ernie.

Orig. Ci fu portata dai caldi climi dell'Africa, e fa mestieri ricercarla nei terreni erbosi e secchi. Vien detta Centograna e millegrana a cagione dei molti fiori aggruppati insieme, di cui si copre sull'està. È annua.

134. ERUCA *Nom. sic. Ruca Nom. bot. Brassica Eruca Clas. XV Tetradynamia siliquosa Famig. delle Crocifere.*

Etim. Dal latino *uro* cioè bruciare ebbe il nome questa pianta a ragione del suo caustico sapore piccante.

Orig. Essa è indigena d'Europa, e nella Spagna cresce spontanea; è coltivata negli orti per mescolarla nelle insalate, dappoichè eccita l'appetito ed ajuta la digestione.

Vir. med. I semi erano creduti stimolanti come attestano Ovidio e Marziale; si reputa eziandio afrodisiaca, antiscorbutica, e detergente. È annua.

135. FABARIA *Nom. sic. Erva di Caddi Nom. bot. Sedum Thelephium Clas. X Decandria Pentagynia Famig. delle Succolente.*

Etim. È pianta sedativa e calmante, quindi a sedando fu detta *Sedum*. Telefo Re di Misia fu il primo che ne sperimentò la virtù per cui le si diede tale nome specifico.

Orig. È indigena di Europa e suole fiorire verso il solistizio estivo all'avvicinarsi della festa di S. Giovanni, perciò il volgo la chiama erba di S. Giovanni.

Vir. Med. È adoperata per le ernie, per le scottature, e per i calli. È perenne.

136. FAGGIO *Nom. sic. Fau Nom. bot. Fagus silvatica Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Perchè le sue ghiande, al pari di quelle dell'Elce, furono mangiate dagli uomini, fu così appellato dal greco *fagus*, mangiare; tra gli alberi consagrati a Giove il faggio vi era annoverato.

Orig. È indigeno; e sul monte Esquilio ne torreggiava uno di enorme grossezza presso un tempio dedicato a questo Nume, per la qual circostanza appellavasi Giove Fagutale. I Romani ne impiegavano il legno, a far delle tazze; come si legge nell'Egloga 3. di Virgilio e nei Fasti d'Ovidio *Terra rubens, crater; pocula fagus erat* 5, 522. Anche in presente se ne fanno vasi di ogni genere e molteplici lavori di torno. Inoltre, perchè elastico formarsene scatole, stecche, bacchette da ombrelle, sedie, ecc. È vero che è soggetto al tarlo, ma Haller avverte che tenuto nell'acqua per qualche tempo ri-

mane libero da questo difetto, ama esso di vegetare sulle cime più alte dei nostri monti. Il suo frutto, detto Faggia che è dolce, sarebbe buono a mangiarsi; ma siccome produce vertigine è stato riserbato qual pingue pasto alle bestie. Se ne può eziandio estrarre un' olio utile per i Lumi; le foglie, in mancanza di pascolo migliore, hanno servito per foraggio ai cavalli. Finalmente ve ne è una varietà con foglie di colore rosso-cupo che fa ottimo effetto nei boschetti all'inglese.

137. FAGIOLO *Nom. sic. Fasola Nom. bot. Phaseolus vulgaris Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Dalla somiglianza, che ha il suo frutto con una specie di naviglio dagli antichi detto Faselò da Faselide Città della Panfilia, fu questo legume così appellato.

Orig. I Fagioli sono originarî del Levante e la coltivazione li ha introdotti fra noi; i quali si mangiano cotti in erba o maturi. Variano nel colore e nella grandezza, essendovene dei bianchi, detti romani che sono i più stimati; dei rossi a caracò chiamati anche spagnuoli: dei verdi detti pelosi; dei fagioli Indiani, che i turchi chiamano *Mongh* eglino ne fanno molto uso dandoli eziandio per biada ai cavalli. Diversificano inoltre per la grandezza essendovene alcuni lunghi pochi pollici, altri i cui baccelli sono lunghi un braccio. Generalmente poi sono i fagioli nutritivi assai, ma flatulenti. Sono annui.

138. FALSO PEPE *Nom. sic. Speziu Nom. bot. Schinus molle Clas. XXIII Polygamia Dioecia Famig. delle Terebintiacee.*

Etim. I Greci davano il nome di Schino a quelle pian

te il cui legno bianco imitava il candor della neve mentre *Schion* nel loro idioma vale neve.

Orig. La specie di cui scrivo è indigena del Perù; ma non ostante cresce nel nostro clima in albero di alto fusto. Erano usi gli antichi pulirsi i denti con il suo legno; dappoichè credevano che questo li rendesse bianchi. Gli effeminati damerini, della quale genia in ogni età non ne fu penuria, ne andavano forniti ai pubblici passeggi per bizzarria, come fra noi usansi i sigari, quindi questi tali vennero detti Schinotrogi. L'odore ed il sapore delle foglie è simile a quello del Pepe, ed ecco la ragione della appostagli nomenclatura di Falso-Pepe. I frutti che sono a grappoli, pestati e lasciati fermentare danno un liquore che diviene acetoso.

139. FARFARA *Nom. sic. Farfara Nom. bot. Tussillago Farfara Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Orchidee.*

Etim. Questa pianta, giacchè sperimentossi giovevole nei catarrhi polmonari, le si appose il nome di Tussillagine.

Orig. Basta ricercarla nei terreni argillosi ed umidi per incontrarla ad ogni piè sospinto, essa si alza poco da terra e manda fuori prima il gambo che le foglie, e però detta da alcuni scrittori *Filius ante patrem*. Rea poi meraviglia che malgrado d'essere stata comunemente conosciuta fin dai tempi di Plinio l'altra specie ossia la *Tussillagine odorifera* fosse vissuta lunga pezza ignorata alla base del monte Pilato nel Napoletano. Un botanico francese attirato dalle sue fragranze ne scopri le pregevoli qualità; avvegnachè in una stagione in cui tutti gli altri fiori sono scomparsi, l'*odorifera* viene nei primi di

Dicembre a profumare gli appartamenti con il grato odore di Vaniglia per cui fu detta Vaniglia d'inverno.

Vir. Med. L'infusione, o decotto dei fiori della Farfara è praticato nell'asma e nelle tossi. Cullen e Fuller l'hanno prescritto con vantaggio nelle scrofole, sulle piaghe, e nelle resipole. È perenne.

140. FAVA *Nom. sic. Fava Nom. bot. Vicia Faba Clas. XVII. Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. L'etimologia del nome generico di Vicia lo darò parlando della Veccia; Faba poi fu detta dal nome che gli danno i Greci *fagein* che suona mangiare.

Orig. Le fave si coltivano in Italia da tempi assai remoti. Terenzio Scauro ci assicura che i Felisci antichi popoli dell'Etruria conoscevano e coltivavano le Fave, esse prosperano principalmente nei climi temperati. Dioscoride, Plinio, Colomella tutti si accordano nel dare alle Fave il primato fra i legumi. Il solo Pitagora non ne voleva mangiare, che anzi proibiva ai suoi discepoli di farne uso. Sia questo un divieto allegorico, di astenersi cioè dai pubblici impieghi i cui suffraggi si davano con le fave, sia piuttosto perchè ingombra le facoltà mentali, essendo poco facili a digerirsi. Molti credono che ciò facesse in conseguenza della sua prediletta dottrina della Metempsicosi, dappoichè vive e si annicchia nei Cotiledoni delle fave quel gorgoglione dell'Ordine degli Emmitteri; quindi era inevitabile la sua morte nel cibarsi delle fave. Ebbene, il pietoso Pitagora temeva che qualche anima dei suoi antenati fosse passata per avventura in quegli insetti, quindi comandava astenersene, e perciò è che Orazio con graziosa ironia chiamava le fave consanguinee di questo filosofo *Faba Pythagorae cognata*. Non

ostante però il Pitagorico divieto la Fava mangiasi da tutti e fresca, e secca, e cruda, e cotta. Dai semi secchi se ne fa farina che si mangia cotta nel forno mescolata con il pane. Questa farina è adoperata nel Giappone per lavare le tele tinte per non alterarsi il colore con gli alcali del sapone. Variano le fave per la grandezza, ma più per il colore del seme essendovene delle biancastre, delle verdi, delle rossastre, delle pavoazze e delle nere. I fusti delle fave servono per pastura delle bestie e sono un eccellente concime per le terre. Questo legume intanto più che in Pitagora ha un potente nemico nel Succiamele (*Orobanche major*) che in Sicilia chiamasi *Lupa*. Le caselle di questa pianta parassita sono ripieni di minutissimi semi, che si mantengono molti anni sparsi nel terreno, e non vegetano finchè non trovino ad impiantarsi nelle radici di qualche pianta baccellina. Il miglior mezzo per annichilirli è di sbarbicarli prima della fioritura ed impedire così che ricadano i detti semi. La fava in erba è di grato odore, benchè in alcuni produca l'itterizzia; dessa non manca di virtù igieniche.

Vir. med. La farina è una delle cinque medicinali dette risolventi. La sua vita é annua.

141 FELCE *Nom. sic. Filici Nom. bot. Pteris Aquilina Clas. XXIV Cryptogama Famig. delle Felci.*

Etim Il suo nome in Greco esprime ala, così detta per le foglie minutamente tagliuzzate e distese a guisa delle ali degli uccelli. Tagliando poi obliquamente le fronde verso la radice si scorgono nel taglio alcune fibre disposte in forma di aquila imperiale; venne perciò significata con la specificazione di aquilina.

Orig. È così comune nei luoghi incolti e nei boschi

che i nostri montanari usano coprirne le ricotte, donde *Felce da ricotte* è chiamata. Virgilio nell' Egloga 3. ci ricorda l'antico costume di metterla a marcire sotto le bestie per accrescere lo stabio, e per impedire che il freddo pavimento nuoca alle medesime. Perchè contiene molta sostanza alcalina, potrebbe utilizzarsi per le vetriere, e per le fabbriche di saponi. Nelle isole Canarie delle radici se ne fa pane, e nel Giappone si mangiano cotte, come altresì le tenere foglie. Questa Felce è detta femmina per distinguerla dalla mascolina conosciuta in botanica sotto il nome di *Polypodium* vulgare, la quale parimente è pianta boscareccia, siccome ancora il *Dryopteris*. Di queste due specie di *Polypodii* in fuori, tutte le altre sono esotiche così l'*Aurea* originaria dei paesi caldi dell' America, la *Calaguala*, la cui radice ci è portata dal Perù, il *Quercifoglio* del quale si servono gli Indiani per la pesca.

Vir. Med. La radice delle specie cennate si reputano purganti ed antelmintiche proposte per la rachitide e come espettoranti. Sono perenni.

142 FEROLA *Nom. sic. Ferla Nom. bot. Ferula communis Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Da ferire o percuotere venne appellata Ferola perchè castigavansi i fanciulli con gli steli di questa pianta.

Orig. Abbonda la medesima nelle nostre campagne, e nel Levante; ma Tournefort pretende che quest' ultima sia di diversa specie. I Greci l' usavano per bastone di appoggio, ed i Sacerdoti di Bacco non ne potevano usare di altra sorte. Si dice che questo Dio ordinò ai primi uomini che bevvero vino di non portare per sostegno che Ferole perchè spesso, nel ferore del vino si spezzano la

testa con forti bastoni. L'interno dello stelo serve da esca, ed Esiodo racconta che avendo rubato Prometeo il fuoco nel cielo, lo recò seco in uno stelo di Ferola. Diodoro Siculo fa conoscere che il vero senso di questa favola è che Prometeo fu inventore del fucile di acciario e che accolse le scintille nel midollo di questa pianta. Plutarco e Strabone scrivono che se ne formavano delle cassette; ed Alessandro Magno serbava le opere di Omero in una di queste. In presente nella Grecia e nella Sicilia formansi dei scabelli, ed in questa ultima anche degli alveari per le *api* uso che ci fu trasmesso fin dai tempi di Plinio. È interessante poi l'altra specie detta ferola *assa-fetida* pianta indigena della Persia che fu così chiamata a cagione dell'odor fetido che tramanda somigliante all'aglio corrotto. Ai Persiani ed agli Asiatici non riesce sì dispiacevole l'odore, ed il sapore di questa sostanza, anzi la trovano deliziosa, se ne cibano e la chiamano cibo degli Dei. Gli indiani la mettono per condimento nelle loro vivande, e per tal motivo hanno una pessima traspirazione, ed un alito fetido assai.

Vir. Med È una delle sostanze antisteriche carminative antelmintiche lodata nella timpanitide. È perenne.

143. FICO *Nom. sic. Ficu Nom. bot. Ficus carica Clas. XXIII Polygamia Dioecia Famig. delle Urticee.*

Etim. Trae il suo nome dal greco Sichee; perchè albero di facile incremento.

Orig. Questa pianta di cui se ne distinguono molte varietà è originaria della Siria e propriamente della Caria donde ebbe il nome di *Carica*. Sino al tempo del primo triumvirato vedesi essa poco moltiplicata in Italia; dappoichè se ne portava tuttavia il frutto dall'Asia. Cicerone rac-

conta che mentre i soldati di Crasso s' imbarcavano in Brindisi per la spedizione della Persia lì si vendevano dei Fichi freschi venuti dalla Caria dei quali i Romani erano ghiotti. Cesare Augusto, secondo racconta Svetonio, se ne cibava volentieri prima della cena. Questa pianta ha distinti i sessi; il maschio è chiamato Caprifico, d' onde ne è venuta la caprificazione, o fecondazione artificiale delle medesime; la quale era conosciuta dai Fenici, come scrivono Teofrasto e Plinio. Il Fico in qualunque luogo si ferisca geme un latte bruciante che produce delle pustole; e mangiando dei Fichi immaturi cagionano sconcerti nello stomaco.

Vir. Med. Plinio dice che ammolliscono lo stomaco e sono utili nei reumatismi, nei mali di vescica e nelle asme. Sono ancora uno specifico nelle affezioni morbose dei reni, del fegato e della milza. Nelle farmacie sono prescritte come spettoranti e s' impiegano per comporre i senapismi.

144. FICOIDE CRISTALLINA *Nom. sic. Cristallina*
Nom. bot. Mesembrianthemum Crystallinum Clas. XII
Icosandria Pentagynia Famig. delle *Ficoidee*.

Etim. La sua Greca nomenclatura significa pianta meridionale.

Orig. Per fermo che essa vegeta rigogliosa nella Grecia e nelle contrade dell' Africa. Le foglie singolari di questa pianta sono coperte di vescichette trasparenti piene d'acqua là quale sotto i raggi del sole sembra cristallizzata e brilla a guisa di piccoli diamanti. Le specie principali sono il *Noctifloro* il quale tramanda un grato odore su la sera; il *Deltoide*, l' *Ispido*, il *Dolabriforme*, l' *Acinaciforme*, l' *Edule* di sapore dolciigno di cui si cibano gli Ottentotti, e finalmente il *Linguiforme*.

Vir. Med. Il succo della Ficoide è stato sperimentato utile, dal Morvin, per sedare gli ardori nella difficoltà di urinare. Questa pianta è annua.

145. **FILADELFIO** *Nom. sic. Gesiminu della Madonna*
Nom. bot. Philadelphius coronarius *Clas. XII Icosandria*
Monogynia Famig. delle Mirtee.

Etim. Il nome esprime corona della amicizia fraterna, avvegnachè i suoi rami intrecciati scambievolmente pare che si stringano con fraterno abbraccio.

Orig. Questo frutice simile al Mirto è indigeno dell'Europa Meridionale, il quale produce sui primi di Maggio, fiori bianchi di odore grato pari a quello dell'arancio, ma troppo forte fiutato da vicino. Havvene una seconda specie originaria della Carolina, la quale benchè inodora cresce più alta e si adorna di fiori più grandi. Entrambi sono perenni.

146. **FINOCCHIO** *Nom. sic. Finocchiu* *Nom. bot. Ligusticum foeniculum* *Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Ha il nome composto dalla voce Greca *fè* cioè *acuire* ed *oculum* voce latina che si prende metonimicamente per vista.

Orig. Esso vegeta copioso nei paesi meridionali dell'Europa massime nella Liguria, d'onde il suo nome di Ligusticum; ed è perciò che i più grossi si chiamano finocchi di Bologna. Nella Grecia i gladiatori rinvigorivano le loro forze mescendo questa pianta nei cibi; e l'atleta vincitore veniva coronato di una ghirlanda di Finocchio. Appo noi servono ad uso di cucina così il domestico come il selvaggio

Vir. Med. Questa pianta specialmente la selvaggia è

carminativa, stomatica, antelmintica. Plinio è Dioscoride pretendono che il suo succo acuisca la vista. È perenne.

147. FIOCCO DI CARDINALE *Nom. sic. Giumma di Cardinali Nom. bot. Lobelia Cardinalis. Clas. XVI. Monadelphica Pentandria Famig. delle Amarantacee.*

Etim. Ottenne tal nome per i suoi fiori sflocati a pennacchio con campanelle di vivo scarlatta; e per essersi coltivato nel giardino nel cardinale Barberini in Roma,

Orig. Questa magnifica pianta ci fu portata dal Messico. Dai primi di Agosto per tutta la stagione autunnale resta adorna dei suoi fiori; siccome la *Siphylitica* la quale ne fa eziandio dei bellissimi di colore celeste.

Vir. Med. Il decotto delle radici di questa pianta è praticato in bevanda nelle malattie sifilitiche d'onde prese il proprio nome. Entrambi sono perenni.

148. FITOLACCA *Nom. sic. Racinedda Turca Nom. bot. Phytolacca Decandria Clas X Decandria Pentagynia Famig. delle Atriplicee.*

Etim. Fitolacca vale pianta di Lacca, perchè *fite* in Greco significa pianta; ed il colore delle bacche che si approssima a quello della Lacca le ha fatto dare il nome specifico.

Orig. Quantunque sia dessa comune fra noi pure è originaria dell'America. Kalm dice che nella Pensilvania si cibano delle prime foglie tenere cotte, dopo aver gettato via la prima bollitura, ma l'uso che noi ne facciamo si restringe a tingere in rosso le confetture, i siropi ed altri lavori da credenza.

Vir. Med. È creduta emetico-catartica; le foglie adulte sono purganti, il dottor Miller attribuisce |questa proprietà alle radici e loda la pianta per i cancri. È perenne ma nei climi alquanto freddi è annua.

149. FRAGOLA *Nom. sic. Fraula Nom. bot. Fragaria Vesca Clas. XII Icosandria Poligynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. È pianta coltivata nei giardini e nasce eziandio spontanea nei boschi producendo un frutto delicato di grato sapore odoroso. Per verità non potea sortire nome migliore che quello della fraganza.

Orig. È indigena; ma la seconda specie detta *Ananassa* lo è del Chili che fa un frutto più grosso. La fragola comune incontrasi di frequente nei boschi e trapiantata serpeggia umile nei nostri orti e giardini elevata appena due dita da terra. Ci offre in copia le sue rosse bacche che ricreano la vista, il gusto e l'odorato dei quali compongonsi esquisiti gelati e formano la delizia delle migliori mense.

Vir. Med. È nutriente, rinfrescante, ed il frutto della nostra fragola si ritiene quale specifico per la gotta. Il Linnéo asserisce di essere rimasto libero da questo male col farne grand' uso. È perenne.

150. FRASSINELLA *Nom. sic. Frassinedda Nom. bot. Dictamus albus Clas. X Decandria Monogynia Famig. delle Rutacee.*

Etim. Il suo nome lo deve alle foglie pennate simili a quelle del Frassino.

Orig. Questa pianta Meridionale produce un superbo effetto al tempo della fioritura. Persoon ne distingue due varietà una a fior bianco, l'altra a fior rosso: fregando le foglie della prima tramandano un odore di limone. I fusti e tutte le parti del fiore sono coperte da glandolette balsamiche di forte odore volatile. Questo umore traspirato dalla pianta presenta un grato fenomeno; se nella

sera dei giorni caldi e secchi si avvicini un lume al suo piede il vapore esalato divampa di repente, ed invilupandola intieramente non le reca nocumento veruno.

Vir. Med. La radice è vulneraria ed antelmintica; dai fiori si distilla un' acqua odorosa adoperata come cosmetica. È perenne.

151. FRASSINO *Nom. sic. Frascinu Nom. bot. Fraxinus excelsior clas. XXIII Polygamia Dioecia Famig. delle Gelsominee.*

Etim. Il suo legno è duro e molto frangibile e perciò dal latino *frango* fu detto Frassino.

Orig. Cose assai i poeti ed i naturalisti han detto su tale albero comunissimo in Sicilia; i primi, che il bastone di comando fosse formato di questo legno presso gli antichi e che Euro l'impugnasse nell'imperare su i venti.

Gli Scaldi della Scandinavia insegnavano che la corte dei loro dei si tenesse all'ombra di un frassino miracoloso, il quale copriva con le sue frondi la superficie del Globo. Plinio grossamente credeva che l'ombra del Frassino sia molto abborrita dai serpenti e che per fuggirla si gettino spaventati sul fuoco. Al tempo di Virgilio adoperavasi il legno per farne aste militare e cerchi, e noi oltre questi usi l'impieghiamo in lavori di tornio. La corteccia è adatta per la concia del vitellino. Le foglie verdi e secche sono buone per pastura delle bestie, che anche ne rodono la corteccia in mancanza di migliore erbaggio. Su queste foglie si trovano le cantarelle che impieghansi nei vescicatoi. Passando sotto silenzio le molte varietà di quest'albero, non tacerò dell'altra specie detta Orno, o Avorno. Entrambi queste specie stillano o spontaneamente o per incisione, la così detta *manna*

a motivo del suo sapore dolce. Questa derrata è un capo di commercio per la Sicilia dove abbonda in maggior quantità.

Vir. Med. La manna è un purgante lenitivo. La corteccia del Frassino è lodata per i vermi e per le febbri intermittenti; ed è inoltre deostruente ed antisifilitica. Il seme è adoperato come purgante; a dir breve se il Frassino avesse almeno la metà delle tante virtù attribuite ad esso specialmente dagli antichi medici, quest'albero solo equivalerebbe ad un'intiera farmacia.

152. FRITILLARIA *Nom. sic. Cruna Impiriali Nom. bot. Fritillaria Imperialis Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim. Per la distribuzione dei suoi fiori disposti in giro, terminati da un ciuffo di foglie che molto si avvicina ad una corona le si diede un tal nome,

Orig. Nell'anno 1750 questa pianta fu portata dalla Persia in Europa ed in presente coltivasi nei giardini per i suoi bellissimi fiori. Tra le molte varietà di questi, avvenne dei doppii, altri color di oro striati, ovvero argentei; ve ne sono a fiori grandi ed aperti, come ancora a fiori totalmente gialli. La radice solida bulbosa ha delle qualità venefiche; ciò non ostante attesta il Bryanti che è adoperata da alcuni per condimneto delle zuppe.

153. FRUMENTO *Nom. sic. Furmentu Nom. bot. Triticum sativum Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Il suo ilare nome esprime abbondanza e gioja dal latino *fruges*, oppure *a fruendo*, siccome dal triturarsi nella Aja si appellava *triticum* dai latini.

Orig. Accade dei paesi nati delle piante di prima u-

tiltà come delle patrie degli uomini straordinari, che vari se ne contendano l'onore. Alcuni credevano che la Sicilia, chiamata in altri tempi il granajo dell'Italia fosse la patria del frumento, e lo storico Fazzello dice, che in essa nasca spontaneo. Erodoto pretende che la sia la Mesopotamia dove vegeta sì rigoglioso che ivi la sua foglia uguaglia le dimensioni di quelle della canna. Altri che sia indigeno della Persia; e Marco Polo dice, che nella Buccaria cresce senza coltura. L'Egitto s'arroga l'onore di essere stato il primo a conoscerne l'utilità. infatti fu ivi che una donna indubre lo trituro tra pietre, mescolò dell'acqua nella sua farina, e lo cosse in piccoli forni costruiti d'argilla. Utile invenzione che richiamò gli uomini alla vita sociale dai boschi dove si cibavano di ghiande, perciò detti Balanofagi. Questi volendosi mostrare grati verso una persona tanto benefica si resero empì; dappoichè l'eressero altari e l'adorarono qual divinità sotto il nome di Iside; ed i Greci ed i Romani la invocarono sotto quello di Cerere. Qualunque sia il natal paese del frumento, la Provvidenza ha disposto che esso vegeti sotto tutte le temperature, e cresca nelle argenti contrade del Settentrione, come, nei cocenti climi dei tropici. La sua prodigiosa fecondità corrisponde all'indispensabile bisogno che ne abbiamo. Plinio racconta, cho fu inviata ad Augusto dall'Africa una piantolina di grano, la quale avea quattrocento culmi. Il frumento va pertanto soggetto a diverse malattie; le nebbie, le muffe, gli insetti ed altre cagioni l'alterano e lo fanno deperire. Farò cenno solamente di quella malattia detta di carbone, o di caria; la quale trae sua origine da una pianta parassita della famiglia dei funghi cono-

sciuta sotto il nome di *riticolaria*, che si attacca al grano e lo carbonizza. È un rimedio a prevenire questo male lavar la semenza in una forte liscivia alcalina, o in acqua di calce, e meglio di pietra celeste. Il grano si conserva per lunghissimi anni, purchè sia difeso dai topi, dalle tignuole e dalla voracità di altri insetti. Gli Arabi abitanti nelle coste Africane per porre in sicuro sì preziosa derrata dal dispotismo musulmano la nascosero in pozzi profondi, e vedendo che si coservava per lunghi anni introdussero quest'uso in altri paesi da loro occupati. Nelle coste meridionali della Sicilia il grano si conserva nelle dette fosse che gli Arabi appellavano *Motomore*. Seguirò il Linnéo nella nomenclatura delle specie diverse dei grani. Son desse il *Triticum aestivum* cioè *grano grosso*; l'*Hybernum* o *grano gentile*; il *Turgidum* o *grano duro*.

Vir. Med. In ordine alle virtù medicinali di questo graminaceo esso è dolcificante e deostruente; il suo decotto e la bevanda ordinaria nelle febbri ardenti e nelle malattie steniche. L'acqua panata è eziandio una delle bevande migliori nelle malattie acute. È pianta annua.

154 FUCO *Nom. sic. Fucu Nom. bot. Fucus vesiculosus*
Clas. XXIV Cryptogamia Famig. delle Alghe.

Etim. Per la prodigiosa abbondanza con cui questa pianta propagasi tra le acque marine ebbe tal nome dal greco che vale facile a nascere.

Orig. Trovasi nell'Oceano in tanta quantità che ne riempie i bassi fondi ed i seni; vien essa raccolta per ingrassare i campi in alcuni paesi presso i Tropici. e per ritrarne, bruciandola, la soda tanto utile nelle arti, come altresì il Jodio sostanza riputata efficace antidoto nel-

le affezioni scrufolese. Vi sono dei Fuchi buoni a mangiarsi, come il *Fucus natans* detto volgarmente per tal ragione *Uva Marina* di cui ne sono ghiotti gli Spagnuoli dopo averla confettata nell'aceto. Il *Fucus sanguineus* che è di un vivissimo color roseo s'impiega in quei paesaggi e rabeschi composti di piante marine attaccate sulla carta.

Vir. Med. Nell'America l' adoperano come febbrifugo, ma il *vesiculosus* detto nel linguaggio officinale *Quercia marina* se ne ritrae l'*Etiopie vegetabile* adoperato invece della spugna bruciata. Si reputa risolvente massime nei morbi scrofolosi. Nei tempi di Plinio era lodato per la gotta; nel Chanschatka usano il decotto nella diarrea.

155. FUMARIA *Nom. sic. Pedi di Gaddina Nom. bot. Fumaria officinalis Clas. XVII Diadelphia Hexandria Famig. delle Papaveracee.*

Etim. Poiché il succo di questa pianta produce su gli occhi l'istesso effetto che il fumo, fu per questo, come opina Plinio, che venne così appellata.

Orig. Essendo essa comunissima nei nostri campi non ammette dubbio alcuno sulla sua origine. È senza odore ma ha un sapore amarissimo ed ingrattissimo. L'infusione delle foglie, che secondo Woodw è cosmetica usasi per rendere liscia la pelle e per le lentigini.

Vir. Med. Il succo e l'estratto della Fumaria è stimato antibiliario, deostruente, antiscorbutico, ed utile ancora nelle febbri intermittenti È annua.

156. FUNGO *Nom. sic. Funcia Nom. bot. Fungus Arvensis Clas. XXIV Criptogamia Famig. dei Funghi.*

Etim. Il nome di fungo viene a *funere* perchè la

maggior parte contengono succhi velenosi, e la natura rilegandoli in luoghi oscuri ed umidi li ha voluto nascondere alla voracità dell'uomo. Non sono rari i richiami della istoria su gli avvelenamenti di coloro che vollero cibarsene. I figli di Euripide, Tiberio, Claudio, Clemente Settimo e l'Imperatore Carlo Sesto perirono per aver mangiato dei Funghi. Basta aver cennato queste vittime illustri, non pretendendo di intessere il Martirologio di questo vegetabile. Le osservazioni più attente non possono far conoscere qual sia il Fungo innocuo dal velenoso. L'odore, il gusto, il sapore non sono indizi che bastano; e le prove fatte con le cipolle, coll'aglio con l'argento ingannano ugualmente. È una buona regola per chi volesse ostinatamente mangiarne farlo al pranzo e non mai a cèna all'avvicinarsi della notte, e se forti dolori tormentano il basso ventre è una ragione più che probabile che ne sia rimasto avvelenato. L'esperienza ha dimostrato che i rimedi spiritosi come l'etere lo spirito di vino, ec. neutralizzano i loro principii velenosi; perciò dopo aver ricorso a qualche emetico bisogna bere dell'acquavite o ammoniacca allungata con l'acqua; ma se il male ha progredito, ogni rimedio è vano.

Orig. Il fungo è cosmopolita riconoscendo per paese nativo l'estensione del Globo. Nasce in tutti i luoghi nelle viscere della terra, negli antri oscuri, nelle radici dei vegetabili, su i tronchi degli alberi, si vede in mezzo alle amene praterie, e presso le tombe degli estinti. Il suo modo di riprodursi non è meno maraviglioso. Alcuni, a guisa degli insetti effimeri, nascono con il giorno si fecondano e muoiono con il declinare del sole. I *Licoperdi* sono dei veri vulcani vegetali. Al tempo della loro

maturazione diventano da carnosì, molli, si fendono al vertice a guisa di un cratere, e lanciano una nube di polvere che s'innalza in forma di fumò, il quale diffondesi nell'atmosfera. L' *Elvella* coronata di un cappello tagliato in cima a modo di mitra, l'agita per disseminare la sua polvere fecondatrice. Le *Pezize* sono dotate altresì di un movimento di elasticità che manifestano nel tempo di loro maturazione; il *Clatro* scarica un'acqua infetta la quale contiene il germe della sua numerosa posterità; il germe della *Clavarta* si appicca alla ninfa di una cicala di America, ed incontante vi si sviluppa. Da ciò il paradosso che nell'America vi fosse un'animale che si trasformava in pianta. Questa pretesa metamorfosi non era che una conseguenza dell'assurda ipotesi che questo vegetale si producesse dalla putrefazione. Teufrasto, Dioscoride, Plinio e tutti gli antichi erano di questo avviso; i moderni del medio Evo non poterono rettificare questo errore; e l'istesso Tournefort non ne andò affatto esente. L'Ecluse annunziò il primo che i funghi riproduconsi per semi come tutte le altre piante ed in presente non vi è botanico che non conosca questa verità. Siccome però gli organi fecondanti rimangono occulti perciò il Linnéo li appellò *Criptogami* e Jussieu piante *Decline* le disse. E per questo appunto che la propagazione artificiale dei funghi si rende difficile. Tournefort ne ha fatto germinare in quantità sotterando in aprile delle pallottole dello sterco di cavallo della grossezza di un pugno; Ruel ottenne il medesimo effetto bruciando delle macchie spinose e irrigando le loro ceneri ancor calde con acque naturali. Dioscoride dice che le cortecce del Pioppo poste sotterra producono dei funghi.

Una esperienza moderna ci assicura che nascono degli ottimi funghi odorosi ponendo sotterra la posatura del caffè. La famiglia dei funghi, composta secondo alcuni da parecchie centinaia di specie può dividersi nelle due sezioni cioè degli eduli, e dei velenosi; parlerò principalmente dei primi. Il *Tartufo* detto Tuber dal latino *tumere* per i turbecoli, che lo ricoprono, è una pianta eccezionale, laddove gli altri vegetali cercano con avidità la luce, questo la fugge e si sviluppa, e viene nascosto nel terreno. Sfuggerebbe la voracità dell'uomo, se l'odore non lo scovrisse. Si avvezzano a quest'uopo dei cani di fino odorato, specialmente della specie dei Barboni, che fiutando e rasgando la terra li discoprono. Il *Licoperdon* ossia vescica di lupo nasce a fior di terra nei luoghi erbosi e non solo è buono a mangiarsi, ma seccato serve di condimento ad altri cibi. Vi è il *Canariense*, o gigante che arriva al peso di 25 libbre. La *Clavaria* detta così dalla forma allungata a guisa di una *clava*, anch'esso commestibile, mangiasi cotta con burro e formaggio. L'Agarico originario dalla Agria o Agaria paese dei Sarmati da dove si soleva portare in Grecia per farne smercio, è di varie specie, ma merita attenzione il *Prugnolo* uno dei più piccoli funghi eduli, commendati assai per l'odore e sapore che dà ai cibi. L'*Ovolo* altresì è di ottimo sapore cui ben gli si conviene tal nome. Quando è chiuso ha il colorito dell'albumine dell'uovo, ma quando comincia ad aprirsi sembra un'uovo rotto che presenta il torlo. Il *Boletto* così appellato dal Greco *Belos* che significa glebba perchè nasce fra i cespugli; tra le cui specie distinguonsi lo *Spugnolo*, il *Porcino* ed il fungo dell'esca che cresce a considerabile grandezza; nasce su i Faggi, su i Cerri e

su gli Albeti, e tagliato in fette ed imbevuto di nitro serve per accendere il fuoco. I Lapponi scacciano le Zanzare con il suo fumo. Nella Calabria Ultra-prima trovasi una pietra nericia agglutinata da una sostanza fungosa bianca che coperta di terra ed innaffiata produce dei funghi di questo genere. Il Mercati l'appella *lapis phrygius fungos ferens* quantunque i funghi che descrive siano i *Lamellati* ossia *Agarici*, e non i boleti. Nel passare alla numerazione delle principali specie venefiche ricorderò anzitutto di esservene di quelle che stillano un umore sì acre che una goccia sola messa sulla lingua vi produce un escara. Alcuni popoli della Siberia compongono con L' *Helvus*, che vale erba minuta, dei veleni così potenti che danno la morte in dodici ore, tal'è il liquore ottenuto dallo *Agaricus muscarius*. La *Fistolina* anch'essa velenosa così detta dal fistoloso suo gambo; la *auricularia* avente la forma dell'orecchio; accreditata un tempo la polvere come specifico alla sordità. Velenose sono eziandio le *Divelle*, la *Pezize* cioè sostenuta da un piede a causa che il loro cappello è sorretto da un gambo; la *Tremella* ebbe tale nome per il suo agitarsi ed ogni piccolo zefiro; il *Clatro* che vale grata per la sua sostanza disposta a rete; L'*Ipposillo* che vegetata su i tronchi imputriditi; la *Trichia* dal greco *Triz.* cioè cappelli di forma filamentosa; finalmente la Muffa che fu così appellata per la sua natura mucosa, la quale nasce sul pane, su i frutti ed altri commestibili; bisogna perciò aver diligente cura di pulirne i cibi essendo le muffe piccolissime funghi nocivi.

Vir. Med. Malgrado le qualità venefiche di questa famiglia alcune specie servono di antidoto in parecchie ma-

lattie. Il *Boletus purgans* ha riputazione di spettorante antelmintico e purgativo era uno degli ingredienti della Teriaca si adopera come astringente massime nelle emorragie del naso. Anche con il Boletto da Esca si sono fermati forti emorragie applicando questa sostanza sopra la ferita. L'*Amidita Muscaria* ha la virtù di guarir le piaghe invecchiate aspergendole con la sua polvere. La polvere del Bovista amministrata in piccola dose guarisce dalla diarrea.

157. FUSAGGINE *Nom. sic. Fusaria o Birritta parri-nisca Nom. bot. Evonimus Europæus Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Ramnee.*

Etim. Le proprietà emetiche le quali essa possiede le danno la sua appellazione botanica, ma il nome di Fusaggine le proviene dai fusi che si fabbricano con il suo legno leggiero.

Orig. Nelle nostre siepi e nelle ragnaie cresce in fitto cespuglio, il quale appresta un legno giallo simile al Basso, ma più tenero, quindi è adoperato dai torniatori per diversi lavori delicati. Matura il frutto in autunno di un bel colore roseo,

Vir. Med. Questo appunto preso internamente ha virtù di far vomitare, perciò ritenuto qual farmaco efficace della medicina purgativa. È perenne.



158, GALANTO *Nom. sic. Galantu Nom. bot. Galanthus Nivalis Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Narcissoidi.*

Etim. Per il colore latteo del suo fiore venne distinto con tale nome.

Orig. È pianta Europea la quale si rende pregiata per la sua fioritura che avviene in febbrajo, quando la terra per ordinario è coverta di neve, d'onde il suo nome volgare di *Buca neve*. Il fiore eburneo a campanella segnato da un leggiere punto verde sembra essere foriero dei prossimi bei giorni di primavera, È perenne.

159. GALEGA *Nom. sic. Aruta di crapi Nom. bot. Galega officinalis Clas. VII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Questa pianta, per l'umor vischioso e bianco che esce dai suoi ramicini ottenne tal nome dal Greco *Gala* cioè latte.

Orig. Nasce spontanea nei nostri campi e lungo l'Arno s'incontra frequente, forse per i semi trasportati dalle acque del Valdarno di sopra, dove si semina a fine di impiegarsi per sovescio ed ingrasso dei terreni.

Vir. Med. I periti nell'arte di Esculapio l'hanno sperimentata efficace nel calmare i trasporti del cervello e ricondurre alla sana ragione i mentecatti. È perenne.

160. GALLIO *Nom. sic. Quagghiu o erba surfina Nom. bot. Gallium verum. Clas. IV Tetrandria Monogynia Famig. delle Robbiacee.*

Etim. Ebbe il nome di Gallio o Caglio dalla proprietà che ha di rapigliare o cagliare il latte.

Orig. È pianta indigena quindi è facile incontrarla nei luoghi erbosi. I pastori si servono della pannocchia di essa per tingere di giallo i formaggi. La radice colora di rosso la lana come la Robbia. Il *Gallium Mollugo* è l'*Aperine* ne sono altri due specie le quali danno altresì tinta rossa.

Vir. Med. Si narrano guarigioni di epilettici ottenute

con l'uso della prima specie; anche la *Mollugo* fu creduta buona per questa malattia e per la podagra; il sugo finalmente della *Aparina* è lodato per l'erpeti e per le affezioni cutanee. Dioscoride l'usava in unguento per le scrofole. Questa è annua, le altre due specie sono perenni.

161. GAROFANO *Nom. sic. Galofaru Nom. bot. Dianthus Caryophyllus Clas. V Decandria Digynia Famig. delle Cariofillee.*

Etim. Le emanazioni odorose di questo bel fiore le ottennero il nome perchè simili le sue fragranze all'aromatico arboscello delle Isole Molucche appellato nel linguaggio Botanico *Caryophyllus aromaticus.*

Orig. È pianta indigena di Europa coltivata da per tutto per la bellezza e fragranza dei fiori sempre durevoli; avvegnachè schiudono questi in tutto l'anno. Se ne conoscono infinite varietà dai fioristi per la grandezza, per la pienezza dei fiori, per la diversità dei colori; così il garofano di *Maone*, il *Cinese*, l'*Armerico*, il *Minore*, il *Pennino*, il *Bianco*, il *Giallo*, il *Roseo*, lo *Screziato ed il Rosso*. Renato di Angiò fu il primo a coltivare il garofano Rosso dal quale provennero dipoi tante bellissime varietà. È perenne.

162. GELSO *Nom. sic. Ceusa Nom. bot. Morus nigra Clas. XXI Monoecia Tetrandria Famig. delle Urticee.*

Etim. Gelso, secondo Celso è voce barbara che vale eccelso sublime detto Moro dal colore morato delle sue bacche, ovvero dal latino *mora* perchè tardo a fiorire,

Orig. I Romani che l'avevano recato dalla Persia si cibavano dei suoi frutti che sono grossi e dolci. Il Gelso bianco indigeno della Cina fu trapiantato la prima volta

in Sicilia dai Saraceni ai tempi dell' Imperatore Giustino. Pianta utilissima con le cui foglie si alimentano i filogelli i quali si incrisolidano in un boccio d'onde si estrae la seta. Due monaci filantropici ne portarono dalla Cina in Costantinopoli i semi; ed in occasione delle Crociate passate all' Italia resero necessaria la larga moltiplicazione dei Gelsi bianchi. La gloria poi di avere introdotta in Sicilia l'arte d'intessere le stoffe si deve all' Imperatore Federico II che fece costruire in Palermo i primi telai collocati da lui nel suo real Palazzo.

Vir. Med. Dalle bacche del Gelso nero se ne cava il rubo utilissimo nelle diarree e nelle dissenterie.

163. GELSOMINO *Nom. sic. Gesumini Nom. bot. Jasminum Officinale Clas. II Dianthia Monogynia Famig. delle Gelsominee.*

Etim. L'etimologia di tale nome è Araba mentre quei nazionali ne specificano la pianta con l'appellazione di *Jaseminon*.

Orig. Il Mattioli scriveva che non era gran tempo che i Gelsomini erano stati portati dalle Indie; in fatti nel 1560 dai navigatori Spagnuoli vennero introdotti in Toscana; e quel Gran Duca ne fu sì geloso che vietò di regalarne un sol gambo, un sol fiore. Il Giardiniere non seppe resistere alle premure di una fanciulla amata da lui, la quale lo trapiantò in sua casa e così si diffuse a mano a mano in altri paesi. In presente questo docile frutice rampicante nel profumare l'aria ambiente con deliziosi effluvi viene arrotondato in pergolati, mercè i suoi flessibili rami, si stende a spalliera, forma cespugli, abbellisce Serre ed Aranciere. I fiori servono per dare l'odore alle pomate, alle acque, ai rosoli, allo zucchero.

al tabacco. Sono sue varietà il Gelsomino *azorico* ed il *Catalogno* ossia gelsomino di Spagna; così il gelsomino della Virginia, il giallo, il rosso dell' India.

Vir. Med. I fiori di Gelsomino perchè di sapore astringente, sono proposte in polvere per le diarree. È perenne.

164. GENZIANA *Nom. sic. Genziana Nom. bot. Gentiana Lutea Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Genziane;*

Etim. Pianta che molto abbonda nelle montagne dell' Illirico; la quale secondo Dioscoride, ebbe tal nome da Genzio Re di quella Nazione che fu il primo a scoprirne le proprietà terapeutiche.

Orig. Essa vegeta spontanea negli Appennini; e sulle alte cime dei monti Siculi incontrasi ancora benchè rara. L'amarezza è la qualità più comune a tutte le genziane specialmente nelle radici. Nel Tirolo distillano queste radici e ne ottengono uno spirito ardente. Il suo decotto ha la proprietà di arrestare la putrefazione. Si è immerso nel medesimo un pezzo di carne che si è conservato fresco per lo spazio di due mesi.

Vir. Med. Le radici secche di questa pianta furono adoperate in medicina fin da tempi remotissimi; e sono buone per le febbri intermittenti, nei languori di stomaco, nell' itterizia, nelle diarree ostinate e nei mali cutanei. È perenne.

165. GERANIO *Nom. sic. Marvella di Francia Nom. bot. Pelargonium odoratissimum Clas. XVI Monadelphia Heptandria Famig. delle Geranoidi.*

Etim. Dalla voce greca *geranos*, cioè *grue* prese il nome generico questa pianta, avvegnachè una delle sue specie detta *Pelargonium zonale* ha i semi conformati a guisa di becco di Grue.

Orig. Vi sono per lo meno duecento varietà di Gerani, come il *bicolore*, l'*elegante*, il *fulgido*, lo *scarlatto*, il *triste*, il *roseo* ecc. tutti però provenienti dalle calde regioni dell'Africa. Il Geranio di cui teniam parola ha fiori gialli verdicci picchettati di macchie nericcie, il quale tramanda un soave odore di garofano, ma soltanto la sera, per qual motivo chiamasi tra noi *noctuolens*. Per la forma delle foglie e soavità dell'odore merita essere preferito il *Geranio roseo*, come del pari il *Zonale* per il colore di scarlatto rosso, e per la vaghezza delle foglie aventi il bordo giallo, ovvero bianco ed il centro verde.

Vir. Med. Dal *Pelargonium cucullatum* ci narra il Thumberg che al Capo di Buona Speranza l'adoperano per impiastro emolliente. L'Hermann dice aver prescritto con vantaggio il decotto delle foglie per elistere nelle coliche. È perenne.

166. GHIAGGIUOLO *Nom. sic. Spatulidda Nom. bot. Iris Germanica Clas. III Triandria Monogynia Famig. delle Iridee.*

Etim. La vaghezza del colorito di questa famiglia simile al vivido colore dell'Iride le ha fatto sortire questo nome.

Orig. L'Iride di cui m' occupo in presente è originaria della Germania, comunissima nei nostri campi coltivati. La radice mondata e seccata si vende per il suo olezzo simile alle viole mammole. Adoperasi per rendere odorosa la polvere di Cipro, e si mescola tra le biancherie per l'istesso fine.

Vir. Med. Una volta l'Iride avea credito di espettorante, a qual'uopo se ne facevano delle pastiglie. È utile

per le carie delle ossa e per le ulceri. Il succo delle radici è purgante; e gli antichi empirici ne hanno celebrato l'uso nell'idropisia. Nelle malattie dei fanciulli ne rilassa il ventre, ne calma i dolori, e dissipa i loro terrori notturni. È perenne.

167. GIACINTO *Nom. sic. Jacintu Nom. bot. Hyacinthus Orientalis Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim. I suoi fiori odorosissimi sbucciano sul finire del verno ed in principio di primavera e perciò dai Greci fu appellato Jacinto, cioè pianta che fiorisce dopo che la terra è stata bagnata dalle pioggia vernali.

Orig. Tutte le varietà del Giacinto che si vagamente adornano i giardini sono indigeni dell'Asia e dell'Africa, Il colore ordinario del fiore è turchino più o meno carico, ma spesso se ne trovano dei bianchi, o incarnatini. A questa specie si riducono i Giacinti doppi e *Granbrettagna*. Il Giacinto giallo o *muschino* greco (*muscari moschatum*) di grata fragranza è così detto per il suo odore di muschio, il quale partecipa del Garofano. È perenne.

168. GIGLIO *Nom. sic. Gigghiu Nom. bot. Lilium candidum Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim. La corolla che adorna il suo fiore con sei candidi e morbidi petali lo hanno fatto così appellare dai Greci da *teion* cioè levigato, liscio.

Orig. Il giglio bianco è originario della Siria, quindi è che lo vediamo celebrato nelle Sacre Carte; e l'altare stesso del Tabernacolo coronavasi di Gigli. I Monarchi francesi, dopo S. Luigi ne fregiarono le gloriose loro

bandiere; fiorisce in Giugno perciò è detto ancora giglio di S. Antonio; che tramanda in copia grati effluvii di odore narcotico. Havvenne eziandio delle altre varietà, come il Giglio *croceo*, il *rosso*, ed il *Martagon* indigene di Germania e dalla Svizzera cui possono aggiungersi il *Superbo* ed il *Pomponio*.

Vir. Med. Il bulbo, cotto sotto la cenere è raccomandato come anodino per le scottature e per i panerecci. Con i fiori si prepara dell'olio odoroso, creduto anch'esso anodino, e se ne distilla un'acqua che passa per cosmetica. È perenne.

169. GINEPRO *Nom. sic. Jiniparu Nom. bot. Juniperus comunis Clas. XXII Dioecia Monadelphica Famig. delle Corimbifere.*

Etim. Dalle due voci latine *Junos o iuvenis* e *pario* sortì il nome; avvegnachè molta precoce è la sua fruttificazione.

Orig. Dal tronco di questa pianta indigena geme la così detta *Sandracca* che forma la base di alcune vernici; ma dal Ginepro Fenicio stilla l'incenso impiegato fino da tempi immemorabili presso tutte le nazioni a profumare gli altari. Racconta Quinto Curzio che Alessandro il Grande tuttavia fanciullo, invitato a spargere dell'incenso sul fuoco sacro in occasione di alcuni riti religiosi lo fece con tanta profusione che Leonida suo ajo le disse a bassa voce, che si serbasse tanta generosità allorquando avesse conquistata l'Arabia. Gli mantenne la parola, divenuto padrone di quasi tutta l'Asia fè caricare molti cammelli di preziosi profumi e gliel'inviò ricordandogli che non bisogna esser avaro con gli Dei. Dal legno di un'altra specie di Ginepro finalmente, origina-

rio della Virginia, sono formati i *lapis* inglesi nei quali è incassata la piombaggine, e la matita.

Vir. Med. Le foglie del Ginepro nostrale sono purganti, e dalle sue bacche se ne compone un'estratto molto giovevole nelle cacchessia, nelle oppilazioni, e nelle debolezze di stomaco. Si bruciavano le foglie per profumare o piuttosto affumigare le camere degli ammalati, uso che con Comune vantaggio di questi e dei sani non è più in voga.

170. GINESTRA *Nom. sic. Jinestra Nom. bot. Genista juncea Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminosc.*

Etim. Dalla voce latina *genu* fu detta Ginestra o perchè flessibile come il ginocchio, oppure perchè opportuno rimedio alle malattie di questo membro.

Orig. I fiori di tale pianta indigena che tapezzano le nostre campagne, quasi per tutta l'està son quelli che si spargono per terra in occasione di sacre solennità. In alcuni paesi conservati nell' aceto servono come i capperi per condimento. I suoi rami pieghevoli utilizzansi al par dei Giunghi per legare le viti e le altre piante rampicanti. Macerati a guisa della canape tessuti danno il così detto panno ginestrino; il quale si può ridurre a finezza maggiore. Al tempo del Granduca Ferdinando II. nel Museo della Università di Pisa si conservano alcuni tovagliuolini intessuti di Ginestra. Questo frutice è perenne,

171. GINESTRA DEI CARBONAI *Nom. sic. Scuparina Nom. bot. Genista scoparia, Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Dicesi Ginestra di Carbonai perchè in Italia

viene impiegata per chiudere i sacchi ripieni di carbone; si adopera ancora per nettare le aje servendosi a guisa di granata d'onde questa specie fu detta scoparia.

Orig. È comunissima nei terreni ghiaiosi ed Halles dice che riesce bene per la concia delle pelli e che i teneri rami servono come i Luppoli per la birra. Del seme tostato se n'è fatto un succedaneo al caffè.

Vir. Med. Questi sono riputati diuretici e dalle ceneri si estrae quel sale che si prescrive nell'idropisia. È perenne.

172. GEORGINA *Nom. sic. Giurgina Nom. bot. Dahlia purpurea Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Corimbifere.*

Etim. La Georgia appartenente agli Stati Uniti di America è la terra natale di questa calamistrata pianta.

Orig. Siamo pertanto debitori al Messico di essersi generalizzata tra noi la Georgina da mezzo secolo in quà. Questa pianta ha subito trasformazioni assai, mercè i pazienti tentativi dei fioristi; laonde oltre la purpurea havvi la gialla, la bianca, la screziata insomma di ogni colore, di ogni foggia, e per tutti i gusti. È perenne.

173. GIRASOLE *Nom. sic. Girasuli Nom. bot. Helianthus annuus Clas. XIX Syngenesia Polygamia frustanea Famig. delle Corimbiferi.*

Etim. La greca voce *Elianto* equivale al nome volgare di Girasole che noi diamo a questa pianta a cagione che il suo fiore alquanto inclinato sta rivolto verso il corso del sole,

Orig. Nel Perù dov'è indigena veniva onorata come immagine del grande astro del giorno, e le sacerdotesse del Sole nelle feste religiose portavano una corona di o-

ro rappresentante questo fiore. Esso è il più grande che si conosca in questa classe allargandosi il diametro del disco sino a mezzo piede. L'Elianto *moltifloro*. o girasole doppio fa migliore effetto tra le aiuole dei giardini, perchè i fiori copiosi sono di color più pallido e facilmente divengono doppi e durano molto tempo.

Vir. Med. L'olio che si estrae dai semi della prima specie reputasi espettorante. È annuo.

174. GIUNCHIGLIA *Nom. sic. Giunchiggiu Nom. bot. Narcissus jonquilla Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Narcissoidi.*

Etim. Essa è debitrice del nome specifico al colore giallo violaceo del fiore dal greco *jon* cioè viola.

Orig. Sono le Giunchiglie originarie della Spagna e nel Marzo ed Aprile, tempo in cui schiudono i loro fiori, tramandano odore sì acuto da offendere o far vacillare la testa : esse sono scempie e doppi. Vi sono ancora le Giunchiglie bianche dette Narcisi *Tazzette*, le quali sono gradite per la loro precoce fioritura. Entrambe queste piante sono perenni.

175. GIUNGO *Nom. sic, Juncu Nom. bot. Juncus acutus Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Juncaginee.*

Etim. L'etimologia di Giungo deriva dal latino *jungere* perchè adoperasi ad unire e legare insieme diverse cose.

Orig. È pianta nostrale ama i siti paludosi, ed i contadini la raccolgono non solo per legare le altre piante ma per intesserla in forma di graticola per servire da feltro al latte rappreso che dicesi perciò *Giuncata*. Se ne fanno delle sporte ed altri utensili rusticani, onde

Virgilio cantò *Viminibus mollique paras detexere junco*. Abbiamo appreso dai Cinesi l'uso delle stuoje composte di Giunco per sospenderle alle finestre ed ai balconi delle nostre abitazioni, affine di ripararci dai cocenti raggi del sole. È perenne.

176. GIUSQUIAMO *Nom. sic. Erva grassudda Nom. bot. Hyusquyamus niger Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. Giusquiamo vale in greco *fava* forse perchè la capsula, nella forma esterna, somiglia a quella di questo legume.

Orig. Il Giusquiamo nero trovasi in Europa sull'estremità delle vie, ed è lanuginoso e manda un'odore forte ed ingrato. Mercè alcune esperienze nessuna pianta ha più nocevole influenza sull'aria atmosferica massime nell'està. Il solo odore basta per cagionare lo stupore ed il delirio, è uno narcotico potentissimo. La radice confusa con quella della Pastinaca, mangiata ha prodotto funestissimi effetti; siccome le teneri foglie prese per equivoco per Cicoria produssero letargia, accessi di follia e forti convulsioni. L'emetico, l'aceto e gli altri acidi vegetabili calmano gli effetti di questo veleno potentissimo. Ciò non ostante gli Arabi ne fanno una preparazione che chiamano *Benje* e benchè inebbriante e soporifera l'abitudine la rende loro sì necessaria che astenendosene perdono subito l'appetito. Intanto tutti quelli che l'usano hanno i nervi irritabilissimi, tremano, vanno soggetti a terrori panici, hanno gonfio il viso, e diventano leucoflemmatici.

Vir. Med. Se ne prescrive l'estratto nelle malattie spasmodiche; amministrato esternamente calma le infiam-

mazioni ed i dolori violenti: e facendosene fregazioni nella spina dorsale ha giovato nella *chorea S. Viti* e nelle convulsioni agendo come controstimolante. È pianta biennale.

177. GLOBULARIA *Nom. sic. Erva di lu Rimitu Nom. bot. Globularia alypum Clas. IV Tetrandria Monogynia Famig. delle Primulacee.*

Etim. La forma dell'ovario e della disposizione dei fiori a globo le fè dare il nome di Globularia.

Orig. È di origine Europea, e siccome nasce nei luoghi ermi e pietrosi volgarmente la si appella erba romita.

Vir. med. Un tempo si teneva per detersiva ed esilartante, i Greci perciò la chiamavano *opylon* cioè esente di afflizione, in presente non è più in uso. È pianta perenne.

178. GRAMIGNA *Nom. sic. Gramigna Nom. bot. Panicum dactylon Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. La spica di questa pianta erbacea è composta di semplici e rade glume che la rendono come articolata, simile alle dita della mano, quindi dal greco *dactilos digitus* le fu dato il suo specifico nome. Dell'etimologia di *Panico* se ne parlerà a suo luogo.

Orig. È pianta nostrale e trovasi da per tutto massime nei prati sterili; essa mette molte radici lunghe sottili e serpeggianti che si stendono assai nel terreno. Si raccoglie per ingrassare i cavalli.

Vir. med. La medesima si vende per uso di medicina avendo creduto di pessedere molte virtù terapeutiche. È perenne.

179. GRANO SELVAGGIO *Nom. sic. Saraciniscu* *Nom. bot. Aegylops ovata* *Clas. XXIII Polygamia Monoecia* *Famig. delle Graminacee.*

Etim. Suole formarsi una sorte di ascesso tra le narici e l'angolo grande dell'occhio delle capre, qual morbo chiamasi con il nome greco di *Egilopo* che significa sguardo di capra; e siccome questa pianta ha la virtù di guarirlo, come attesta Plinio, fu perciò chiamato *Egilopo*. Vi si aggiunge la voce *ovata* perchè tale è la forma della sua spiga.

Orig. Perchè indigena incontrasi da per tutto specialmente sui luoghi secchi e sterili. Il seme è simile a quello del grano, ma più piccolo, ed in tempo di carestia ha servito invece di pane. È perenne.

180. GRANONE *Nom. sic. Furmentu d'Innia* *Nom. bot. Zea meys* *Clas. XXI Momoecia Triandria* *Famig. delle Graminacee.*

Etim. Gli Americani l'appellano Maiz, ma dai botanici gli è stato apposto il nome greco di *Zea* che vale vita essendo nutritivo assai.

Orig. I primi Europei che approdarono nell'America ne introdussero il seme nell'Antico Continente che divenne una nuova risorsa per i popoli dell'Asia e dell'Africa; e siccome da quest'ultimo paese passò in Sicilia perciò è che si appella comunemente grano turco. Nell'America meridionale questo graminaceo era coltivato da tempi remotissimi specialmente presso i Messicani ed Peruviani. Asseriscono i viaggiatori che l'acino di Mais faceva le veci di moneta. Molte ne sono le varietà; *Mattius* ne distingue quattro: il bianco o di *Filadelfia*, il giallo, il rosso, ed il nero; il più Comune fra noi è il gial-

lo. Si ottiene dal medesimo una bevanda spiritosa, specie di birra che gl'Indiani bevono come cosa prelibata. Se ne fa inoltre pane della sua farina che è gialla. L'uso non conviene che ai temperamenti robusti essendo pesante ed indigesto; è falso che produca ostruzione e malattie cutanee. Le sue Glune riescono di pascolo nutritivo alle bestie e sono adoperate per empire cassoni da letto. Dalle foglie il Campioni ha tratto una carta somigliante alla pergamena. Dai filamenti rossi che sviluppano le pannocchie se ne ottiene un cartoncino marmorizzato pari alla lumachella.

Vir. Med. I Messicani fanno uso del Mais nelle malattie acute come noi dell'orzo. Si è trovato vantaggioso per le tisi È annuo.

181. GRAZIOLA. *Nom. sic. Stancacavaddu Nom. bot. Gratiola officinalis Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Rinantee.*

Etim. Ben pensatamente fu detta così per le virtù sanitarie da essa possedute.

Orig. È pianta nostrale, la quale vegeta nei prati umidi ed ombrati. Ha sapore amarissimo nauseante e caustico.

Vir. Med. È purgativa drastica, emetica, e vermifuga, lodata quindi per le febbri intermittenti, massime per le quartane ostinate. Può essere avvalorata e corretta dalla Valeriana È perenne.



182 IBERIDE *Nom. sic. Iberide Nom. bot. Iberis semper florens Clas. XV Tetradynamia Siliculosa Famig. delle Portulacee.*

Etim. Quintiliano e Plinio ci assicurano che questo genere di piante fu così chiamato perchè proveniente dalla Spagna che in antico dicevasi Iberia.

Orig. La specie di cui scrivo nasce spontanea nella Sicilia, la quale fiorisce sullo scorcio di Settembre e continua per tutto l'inverno a presentare il suo fogliame verde, ed i suoi corimbi bianchi ed inodori. È perenne e giunta alla decrepitezza conservasi qual'era nella prima età.

183. IBISCO *Nom. sic. Rosa Inniana Nom. bot. Hibiscus mutabilis Clas. XVI Monadelphia Polyandria Famig. delle Malvacee.*

Etim. Questa pianta malvacea detta anche *malvavisco* prese il suo significato dalla forza con cui si tiene attaccata al suolo e perchè il fiore cambia dal bianco al rosso pallido, al porporino gli fu apposto il nome di mutabile dal Linnéo.

Orig. Le più belle specie di Ibisco sono di origine esotica come l'indicano i loro nomi di *Ibisco Cinese* messo per *bouquet* sulle tavole in occasione di feste, d'onde il nome dotale da Rumfo di *flos festalis*; così ancora il *Siriaco* il quale si adorna di vaghi e numerosi fiori in stagione assai protratta, ed il bizzarro *Trionio* i cui fiori effimeri non durano più di tre o quattro ore.

Vir Med L'ibisco bel *Moschus* detto anche ambretta, nativo delle Indie, dell'Egitto, e della Sicilia nostra tramanda un grato odore di muschio, creduto dagli Orientali qual mezzo per difendersi dal contagio. Sono perenni

184. INULA *Nom. sic. Ncinzalora Nom. bot. Inula dissenterica Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Corimbifere.*

Etim. Essa ebbe tal nome perchè sperimentata utile nelle dissenterie epidemiche.

Orig. Indigena della Germania e dell'Inghilterra, vegeta spontanea lungo le riviere dei fiumi e nei luoghi aprici. Verso la metà di Giugno i suoi fiori campaniformi di un violetto leggerissimo, ricadono con grazia sulle foglie cuoriformi ondate e quasi vellutate.

Vir. Med. Si reputa astringente utile per l'efflusso sanguigno di ventre. È perenne.

185. IPERICO *Nom. sic. Piricò o erba di S. Giovanni* *Nom. bot. Hypericum perforatum* *Clas. XVIII Polyalphidria* *Famig. delle Ipericee.*

Etim. Il nome *perforatum* è la traduzione della voce greca *Hypericum* detto così perchè le foglie guardate contro lume, hanno dei punti trasparenti, come se fossero traforate da spille. Nei detti punti si contiene un'olio volatile; ed altra sostanza balsamica si racchiude parimente in certi globettini che tapezzano i calici ed i bordi dei petali. La pianta strofinata fortemente tra le mani tinge in rosso, ed è perciò che le fu dato il nome di *antiosæmus* cioè sangue umano.

Orig. Indigena di Europa abbonda in Sicilia, ed ama vegetare in luoghi magri. Gli Svizzeri si servono di essa per dare il colore all'acquavite di birra che sciogliesi negli olei e nello spirito.

Vir. Med. Ha gran credito di vulneraria e di balsamica: i contadini l'infondono nell'olio comune che diviene rosso, e l'usano per le ferite. Si reputa utile altresì per i vermi, per le dissenterie e per i dolori di denti. È perenne.

186. IPOCISTIDE *Nom. sic. Lupa di Russedda* *Nom.*

bot. Cytinus Hypocistis Clas. XXI Monoecia Monodelphia Famig. delle Aristolochiee.

Etim. Il suo fiore simile a quello del melogranato che dicesi *Citino* l'ha fatto appellare con questo nome. È pianta parassita, la quale cresce sulle radici dei cisti lignei, perciò questa specie, che è unica, nomasi Ipcisto.

Orig. Nella Barbaria, nella Spagna, nella Sicilia ed in altri paesi caldi è comune.

Vir. Med. Il succo di essa è acido e molto astringente il quale viene usato in medicina a restringere il ventre ed arrestare l'emorragie. È perenne.

187. IPOMEA *Nom. sic. Campaneddi turchini Nom. bot. Ipomaea Coccinea Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Convolvacee.*

Etim. Dal bisogno che ha di avvolgersi ad un sostegno affine di sorreggere i suoi leggiери steli venne detta Ipomea.

Orig. Nativa dell'Isola di S. Domingo e della Carolina fu fatta conoscere ed introdotta in Italia dal Cesalpino. Diversifica questa classe di piante la varietà dei colori; poichè oltre la *Coccinea*, havvi la così detta *quamoclit* di un brillante cremisino, l'Ipomea di color ranciato, i rampichini indiani ecc. i quali combinati insieme hanno dei fiori cerulei e bianchi, che fanno bellissimo effetto nel vestire le cupole e le spalliere dei giardini. L'Ipomea coccinea è pianta annua.

188. IRIDE *Nom. sic. Spatulidda di jardinu Nom. bot. Iris, Susiana Clas. III Triandria Monogynia Famig. delle Iridee.*

Etim. Dall'emulare i vivi colori dell'arco baleno prende il nome generico questa pianta, come l'abbiam detto,

così la specie appellata Susiana lo riceve dal paese che l'ha fatto conoscere, perciò i Francesi la chiamano Iride di Susa.

Orig. Generalmente essa abbonda nei climi temperati della Asia; e per la bellezza dei suoi grandi fiori bianchi pighettati di rosso pavonazzo cupo, vedesi coltivata in alcuni giardini. Vi si incontrano del pari la Graminea dallo odor di susina, che si veste di fiori turchini macchiati di giallo; l'Iride inglese ovvero di Spagna che è bellissima e dà in Marzo fiori cerulei. Della famiglia delle iridiformi ve ne sono altre specie assai vaghe le quali si tralasciano per brevità.

Vir. Med. La radice dell'Iride *Pseudoacorus* è proposta come purgante idragoga nell'idropisia, adoperata però a dosi fratte assai perchè caustica al sommo. È perenne.

189. ISOPO *Nom. sic. Isopu Nom. bot. Hyssopus officinalis Clas. XIV Didynamia Gimnosperma Famig. delle Labbiate.*

Elim. Il nome di Isopo deriva da una parola orientale per l'uso che se ne faceva nelle sacre funzioni dagli Ebrei e dai Gentili servendosene per aspersione nelle lustrazioni.

Orig. È un suffrutice sempre verde che alligna nelle parti meridionali dell'Europa. Ha il fiore che varia dal rosso al bianco ma il più comune è il turchino, che vegeta in abbondanza nel Levante; malgrado che alcuni pretendono non esser questo l'Isopo degli antichi. Con la distillazione se n'estrae un olio essenziale ed un'acqua odorosissima; che usasi ancora in infusione qual succedaneo del Thè.

Vir. Med. In Svezia è stato sperimentato qual'efficace

rimedio per espellere i vermi. Ha inoltre grande stima di vulnerario e di risolvente nelle contusioni; ed è altresì cordiale, cefalico, espettorante, incisivo e stomatico. È perenne.

190. ISSIA *Nom. sic. Issia Nom. bot. Ixia crocata Clas. III Triandria Monogynia Famig. delle Iridee.*

Etim. La forma delle foglie spatiformi e dei fiori di questa pianta bulbosa richiama alla mente la ruota di Issione che le diede il nome.

Orig. Fra le tante Issie pervenuteci dal Capo di Buona Speranza è degna di attenzione la cennata specie, per la sua corolla cerulea trasparente nel fondo e come composta di talco. L'Issia Cinese detta in Botanica *Mora Chinensis* produce in està bellissimi fiori gialli punteggiati di rosso i quali si aprono l'uno dopo l'altro la sera e si chiudono la mattina avvolgendosi in spira. Il Bryant dice che i popoli Asiatici ne mangiano le radici cotte come le patate. Sono entrambi perenni.

191 JUCCA *Nom. sic. jucca Nom. bot. Yucca Aloifolia Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim. Per la somiglianza che ha con l'Aloe i nazionali le apposero questo nome.

Orig. Benchè pianta dell'Equatore ci fu portata dalla Giamaica, ma la così detta *Jucca gloriosa* riconosce per terra natale il Canada. Queste due piante esotiche soffrono bene il freddo dei nostri inverni e producono in està abbondanti fiori bianchi disposti in pannocchia piramidale.

Vir. med. Pochi frutti maturano nell'autunno di sapore dolciastro i quali si sperimentano purgativi. Queste due specie di piante sono perenni.

192. LAGRIMA DI GIOBBE *Nom. sic. Lagrima di Giobbe Nom. bot. Croix lachryma Clas. XXI Monoecia Triandria Famig. delle Graminacee.*

Etim I duri, lucidi e rotondi semi di questa pianta somigliano a grosse lacrime, simile alle quali si suppone che abbia versato Giobbe nei suoi acerbi dolori, quindi le fu appropriato tale nome.

Orig. Pianta Europea, la quale vien coltivata presso noi perchè i suoi duri semi sono impiegati a far corone e rosarii. Rumfio racconta che i detti semi tenuti nell'acqua per una notte si ammoliscono; e battuti e brillati come il riso si cuocono per cibo nell'Isola di d'Amboina È annua nel nostro clima.

193. LAMIO *Nom. sic. Ardicula morta Nom. bot. lamium orvala Clas. XIV Didynamia Gymnosperma Famig. delle Labbiate*

Etim. Questa pianta simile alla ortica non punge nel toccarla; per tale sua innocua proprietà le si attribuì un tal nome dal Greco *lamto* cioè *morsu carens*.

Orig. Nasce spontanea nell'Italia e vive bene nei luoghi incolti ed umbrosi. Sul principio di marzo si veste di fiori rossi assai grandi, a differenza del *lamium album* che produce dei fiori bianchi ed in maggior numero.

Vir. Med. Son lodati i Lamii per le scrofole, per il fluore albo e per la diarrea. Le loro foglie, dice il Linnéo si mangiano in Uplandia, cotte come le altre erbe di primavera. Sono perenni.

194. LAMPONE *Nom. sic. Ruvettu Nom. bot. Rubus Jdæus Clas. XII Icosandria Poligynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Lo stelo ed il frutto di color rosso hanno fatto appellare questo frutice Rovo dal latino *ruber*.

Orig. Pare originario dal monte Ida dove principalmente abbonda; diffuso in presente per ogni parte, massime nella Sicilia. Ve ne sono di tre specie, le quali tutte e tre amano i luoghi incolti e boscosi. Il frutto che dicesi *Moro* di macchia, e dai Siciliani *amureddu* è del grato sapore della fragola, cui è stato paragonato,

Vir. Med. Se ne compone il così detto *Diamoron* molto usato per le tossi e mali di gola; adoperato eziandio dai credenzieri per farne conserve. Lodato ancora per le febbri. Il Rovo è perenne.

195. LAPPOLA *Nom. sic. impiccicalora Nom. bot. Xanthium strumarium Clas XXI Monoecia Pentandria Famig. delle Ombrellifere*

Etim. La voce santio vale in greco, rosso; e fu così chiamata, secondo Dioscorride perchè adoperavasi per tingere i capelli di giallo biondo. Per questa operazione si fa uso specialmente dei semi che previamente si bagnano con il nitro.

Orig. È pianta indigena ed ama in preferenza i luoghi sassosi

Vir. Med. Le foglie si reputano uno specifico nelle malattie scrofolose; ed è perciò che questa specie fu detta strumaria. È annua.

196 LAPSANA. *Nom. sic. Razza, o Mazzareddi Nom. bot. Lapsana communis Clas. XIX Syngenesia Polygamia aequalis Famig. delle Crocifere.*

Etim. I greci che si cibavano volentieri di questo vegetabile lo chiamarono lapsana dal verbo *lapsonte*, cioè *sumo*.

Orig. È pianta indigena tranne una sola specie esotica. Mangiasi fra noi cotta in diverse maniere; ma in Costantinopoli la conciano cruda in insalata.

Vir. Med. È deterstiva e viene raccomandata contro le affezioni cutanee. Annuo.

197. LATTUGA *Nom. sic. Lattuca Nom. bot. Lactuca sativa Clas. XIX Syngenesia Polygamia acqualis Famig. delle Cicoriacee.*

Etim. Il color latteo del succo le fe dare questo nome.

Orig. In ogni tempo essa tenne il primo luogo tra gli ortaggi; ed i Romani ne facevano uno dei loro cibi favoriti, Famiglie nobilissime, come la Valeria presero l'agnome di *Lattucinie* perchè ne mangiavano con piacere. La più antica delle sue varietà che ha foglie allungate, rotonde sul vertice, ristrette alla base disposte le une contro le altre senza serrarsi, vien detta romana, la quale si vuole originaria di Sicilia. La seconda varietà che dicesi capitata, o cappuccia ci provenne dalla Laconia. Tutte le varietà della Lattuga si fanno ascendere a 150; quindi omesse le altre dico solo della lattuga virosa la quale ha un succo amarissimo, un'odore nauseoso, ed il succo ispessito che può far le veci di Oppio. È una erba innocente purchè facciasi diluire l'umore lattiginoso da essa contenuto che la renderebbe amara e caustica.

Vir. Med. La lattuga è una delle comuni insalate; e cotta ha credito di emolliente e lubrificante il ventre. Possiede virtù narcotica; e mangiata la sera infine della cena concilia il sonno. Dicesi, che Cesare Augusto fu curato da Antonio Musa da una ostinata ipocondria dipendente da ostruzione con l'uso di questo ortaggio. In generale esso è buono per i temperamenti biliosi e robusti. È annuo.

198. LATTUGA MARINA *Nom. sic. Arca viridi Nom. bot. Ulva Lattuga Clas. XXIV Cryptogamia Famig. delle Alghe.*

Etim. Questa pianta è verde e cresputa come le foglie di Lattuga, le conviene perciò il nome di Lattuga marina.

Orig. Benchè nasca e si raccolga abbondante lungo le coste della Scozia non è rara nei nostri mari; infatti usasi di porla su la recente pescagione, affine di conservarla fresca; per il quale motivo vien detta *Alga verde da coprire i pesci*. Così questa, come ancora la *Ulva edulis* di colore rosso e verde oliva sono mangiate dagli Scozzesi e dagli Olandesi, se ne dà ancora ai cavalli per foraggio. Se ne tralasciano le altre specie di Ulve, delle quali le principali sono l'*Inestimabilis*, la *Saccharata*, e la *Palmata*.

Vir. Med. Le Ulve sono riputati antiscorbutiche.

199. LARICE *Nom. sic. Zappinu Nom. bot. Pinus Larix Clas. XXI Monoecia Monadelphica Famig. delle Conifere.*

Etim. Dal Lago Lario, in presente Lago di Como fu detto Larice.

Orig. Quest'albero gigantesco che sorge nei luoghi più eccelsi è indigeno dell'Europa; e nell'Italia vegeta rigoglioso nelle campagne Comasche e Padovane, benchè ai tempi di Plinio s'incontrasse di rado in altri luoghi; ma adesso forma folti boschi sulle Alpi coperti da eterna neve. Il suo legno è ottimo per i lavori esposti all'ingiurie dell'aria. Crede l'Halles che le famose pitture di Raffaello d'Urbino fossero eseguite su tavole di Larice. La trementina stilla dalle incisioni praticate nella sua scorza, su cui nasce l'Agarico bianco manipolato nelle farmacie a motivo delle sue virtù medicinali.

200. LAURO ALESSANDRINO *Nom. sic. Sparaciu di tronu* *Nom. bot. Ruscus hypoglossum* *Clas. XXII Diodecia Monadelphica* *Famig. delle Asparaginee.*

Etim. L'asprezza e rusticità di questo frutice, ornato di squamme e di spine l'ha fatto sortire il nome di rusco o di brusco.

Orig. Chiamasi Alessandrino a motivo della sua provenienza. Se ne conoscono tre specie, cioè la *Aculeatus*, l'*Ipoglossum* cioè bislungo ed il *Racemosus*. Tutte e tre sono sempre verdi e vengono impiegate di ordinario negli spartimenti e nei viali dei giardini, i nuovi rampolli spuntano a guisa di asparagi, e son buoni a mangiarsi. I frutti dell'*Aculeatus* si mangiano eziandio dai ragazzi Siciliani; ed alcuni si avvalgono dei suoi noccioli a farne un caffè indigeno.

Vir. Med. La radice del *Racemosus* si adopera come dieretica ed era numerata fra le cinque radici aperitive maggiori; il Lauro Alessandrino pel contrario aveva il credito di astringente dell'*Aculeatus* si ne dà in decotto la radice, come deprimente nella fisconia addominale, nell'itterizia con diatesi stenica. È perenne.

201. LAZZERUOLO *Nom. sic. Azzaruola* *Nom. bot. Mespilus azeruolus* *Clas. XII Icosandria Pentagynia* *Famig. delle Rosacee,*

Etim. Non tutti convengono su la sua etimologia, alcuni l'attribuiscono al suo sapore lazzo ed aspro; altri alla corruzione del nome di Lazio come se si dicesse piccolo arbusto del Lazio.

Orig. In effetto è orìginario di questo paese; ed ai tempi di Varrone era comunissimo nei campi Romani.

Vir. Med. Il suo frutto perchè acridolce è rinfrescante, il quale confittato è un ottimo stomatico.

202. LENTAGGINE *Nom. sic. Lentaggine Nom. bot. Viburnum tinus Clas. V Pentandria Trigynia Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. L'etimologia di Viburno la darò a suo luogo: ebbe il nome specifico di Tino dalla parola corrotta di Timo; ed infatti si appella volgarmente Lauro-Timo.

Orig. Non ostante che sia indigeno di Europa teme il freddo e non cresce spontaneo che nel mezzo giorno della Francia, nella Spagna e nell'Italia. È uno dei migliori ornamenti dei giardini e dei boschetti inglesi. Sempre verde fiorisce due volte l'anno in està e nel Verno, ed i fiori si mantengono per lunghissimo tempo. I medesimi sono spesso rossi al di fuori e secchi divengono bianchi che misti a bacche cerulee lo rendono grazioso e vago assai. La forma lenticolare del frutto l'ha fatto appellare Lentaggine.

Vir. Med. Le bacche della lentaggine sono purgative.

203. LENTE *Nom. sic. Linticchia Nom. bot. Ervum Lens. Clas. XVII. Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Ebbe tal nome o perchè lene al tatto, ovvero perchè tarda al crescere. Essa svellesi facilmente dalla terra, quindi dal latino *eruo* fu detta *Ervo*.

Orig. Benchè coltivata da tempi immemorabili nell'Italia ritiensi indigena dell'Egitto, dove erano in rinomanza le Lenti di Pelusio. I suoi semi si mangiavano cotti come le altre civaje; e gli antichi lo facevano con molto gusto. È noto che Esaù vendè la primogenitura per un piatto di questo legume.

Vir. Med. Da alcuni si crede che il suo decotto ajuti l'eruzione del vajuclò, ed è perciò che se ne fa uso in detta malattia. È pianta annua.

204. LENTISCO *Nom. sic. Stincu Nom. bot. Pistacea Lentiscus Clas. XXII Dioecia Pentandria Famig. delle Terebintacee.*

Etim. il legno di quest'albero è stimato buono per fortificare le gengive onde sì gli antichi che i moderni l'usavano e l'usano per steccadenti, e da ciò è venuto il nome di dentisco ed in seguito quello di Lentisco. Per l'etimologia del nome generico vedi la parola Pistacchio.

Orig. È originario dell'Isola di Scio; quantunque adesso sia frequente nell'Italia e nella Sicilia. Odroso ne è il legno, e la radice che è scherziata si adopera nei lavori d'intarsio. Cola dal tronco il così detto mastice. Nel Veneziano impiegansi le foglie per la concia dei cuoj. Dai piccoli odorosi frutti s' esprime un'olio che facendolo ardere nelle lucerne sparge un grato odore; se ne formano altresì saponi odorosi; i quali secondo Plinio hanno la proprietà di tingere in biondo i capelli.

Vir. Med. Le foglie sono astringenti, il sopraddetto olio, come scrive Dioscoride è diostruttivo.

205. LEUCOJO *Nom. sic. Balcu Nom. bot. Cheirantus incanus. Clas. XV Tetrandinamia siliquosa Famig. del-Crocifere.*

Etim. Perchè questa pianta è delle prime a fiorire in Primavera, allorchè le rondini ritornano al loro antico nido gli apposerò i Greci tale nomenclatura, dappoichè chelidon suona in latino rondinella.

Orig. È pianta indigena, e quantunque iniegasi nel contornare gli spartimenti dei giardini, vedesi non pertanto fiorire da per tutto; gl'Inglese perciò la chiamano viola delle muraglie. Per vero ama vegetare nei crepacci dei vecchi muri; la si vede sulle tettoje delle capanne, sulle

tombe, sulle torri rovinose del medio evo. I Menestrelli ed i Trovatori di quell'epoca portavano un ramo di questa pianta come emblema d'un'affetto che resiste al tempo e sopravvive alla sventura. Il Çherianto *incano* porta di ordinario dei fiori rossi cremisini; ma varia infinitamente, sbucciandone dei pavonazzi, dei rosei, degli screziati e dei doppi di tutti questi colori. Ve ne sono eziandio dei bianchi e dei gialli.

Vir. Med. I petali di quest'ultimo si adoperano nelle spezierie per infonderli nell'olio, detto perciò olio di viole gialle. Sono annue,

206. LICHENE. *Nom. sic. Lippu Nom. bot. Lepraria antiquitatis Clas. XXIV Cryptogama Famig. delle Alghe.*

Etim. Prende il proprio nome da *Leichen* che vale lepra, o scabrosità della cute; poichè questa pianta parassita si distende e cresce a foggia di tale malattia quindi la botanica nomenclatura di Lepraria.

Orig. Si manifesta da per ogni dove sulle pietre e sulle vecchie mura. È di color nero a guisa di macchia d'inchiostro; ed attaccasi ai marmi ed alle statue marmoree rodendone lentamente la superficie. Hoffman l'osservò con la lente e la vide composta di varruche come picciolissimi funghi. Riuscirebbe fastidioso numerarne le specie, mentre di quelle sole che vegetano su le rocce havvi la *Lecidea rupensis*, la *Petrea*, la *Pustulata*, la *Verrucaria*, la *Schraderi*, l'*Endocarpon miniatum*, l'*Eurcolaria calcarea*, la quale nasce in preferenza su le tegole dei tetti. Nascon poi su la corteccia degli alberi, massime dei Faggi la *Variolaria faginea* e su le scorze dei Lecci l'*Opegraphia scripta*, e su le cortecce semiputride il *Calicium clavicolare*. Dalla *Parmeria Parella* si prepara la Lacca muffa, o Tournesol.

Vir. Med. Tralasciando le altre specie che sono molte ricorderò la *Cetraria*, conosciuta meglio nel linguaggio farmaceutico sotto il nome di Lichene Islantico. Benchè abbondi su i freddi monti del Nord, pure s' incontra, fra noi. Fu chiamato ancora Lichene *Catartico*, perchè ha virtù purgativa, reputasi inoltre pettorale, utile per le tossi convulsive e per le tisi; da altri si loda come vulnerario, consolidante ed utile nell'emottisi. I Licheni sono perenni.

207, LIQUIRIZIA *Nom. sic. Rigulizzia Nom. bot. Liquiritia officinalis Famig. delle Leguminose.*

Etim. Il suo nome è un composto di due voci greche che significano dolce radice.

Orig. Teofrasto vuole che sia originaria della Licia; ma oggi abbonda nel Levante, nella Sicilia e nella Russia. Il succo della radice condensato, mercè la bollitura, forma la così detta Ligorizza.

Vir. Med. È pettorale, e si adopera per la raucedine e per le tossi. È perenne.

208. LIGUSTRO *Nom. sic. Levisticu Nom. bot. Ligustrum vulgare Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Gelsominee.*

Etim. Fu apposta tale nomenclatura a questo frutice a *Ligando* per la flessibilità dei suoi teneri rami, i quali servono ad ingrossare le siepi.

Orig. È pianta Europea e trovasi in abbondanza intorno Firenze. La fioritura avverasi in Aprile e Maggio; nei quali mesi si adorna di fiori bianchissimi a corolla inbutiforme. Le sue nere bacche si maturano in autunno, e se i fiori sono di grande alimento per le api le bacche sono mangiate dagli uccelli. Le coccole miste

con l'allume danno una tinta verde per la seta e per la lana; con il solfato di ferro se n'ottiene dell'inchiostro.

Vir. Med. La decozione delle foglie, le quali contengono del *Concino* viene raccomandata per i mali di gola, per le ulcere della bocca e per consolidare le gengive nelle affezioni scorbutiche. È perenne.

209. LILÀ *Nom. sic. Violetta Nom. bot. Syringa vulgaris Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Gelsominacee.*

Etim. I rami di questa pianta sono concavi al di dentro simili alle canne degli strumenti da fiato detti dai Greci Siringhe, da ciò ha preso il nome; ed i turchi infatti si servono dei suoi virgulti per tubi da pipa.

Orig. È indigena della Persia e rendono assai galante questo frutice la flessibilità degli steli, il verde delicato delle foglie, la copia abbondante dei fiori aggruppati a pannocchia. Questi variano dal color turchino tendente al rosso, e ve ne sono dei bianchi ancora, i quali formano un delicato complesso di profumi, di grazia e di delicatezza.

Vir. Med. Distillati i fiori danno in prodotto olio volatile dell'odore di legno Rodio che reputasi antiepilettico. È perenne.

210. LINGUA CERVINA *Nom. sic. Lingua Cervina Nom. bot. Asplenium scolopendium Clas. XXIV Cryptogama Famig. delle Felci.*

Etim. Per le sue virtù medicinali contro le affezioni morbose della milza fu detta *Asplenio*; siccome dalla sua vellosità che la rende simile al verme detto *Scolopentes* ebbe la specifica appellazione di *Scolopendia*.

Orig. È pianta indigena ed ama i luoghi ombrosi.

Vir. Med. Vien classata tra le cinque erbe capillari e si crede utile per la rachitide, adoperata altresì come deostruente e splenica. È perenne.

211. LINO *Nom. sic. Linu Nom. bot. Linum usitatis-simumm Clas. V Pentandria Pentangynia Famig. delle Linacee,*

Etim. Lino fu così detto dal greco *Lejos* cioè lene, morbido, a motivo della qualità del filo che se n'estrae dalla scorza.

Orig. Si crede originario dell'Egitto ed è incontrastabile che ivi si cominciò a macerare nell'acqua e ad estrarne il filo e tesserlo in tela. L'utilità di questa pianta si rende chiara con richiamare alla mente come gli uomini prima di questo tempo andavano vestiti di pelle di bestie. Ebbene, mettete a confronto l'elegante vestire delle nostre città con quello delle orde selvagge delle Indie, dell'America, e delle Isole Oceaniche coperte appena da foglie, o da scorza di albero, ovvero da piume di volatili; e tutto ciò in seguito dei molteplici usi cui si appresta quest'utile vegetabile. Anche l'olio che si estrae dai semi è utile per le arti. Ve ne sono altre specie ancora, come il lino indigeno della Siberia, e quantunque non dia un filo molto fino si rende apprezzabile per essere perenne. Evvi altresì il *Catartico* ossia il selvatico che fu così appellato dall'effetto purgativo che produce.

Vir. Med. Quest'ultima specie è diuretica ed utile nei reumi. L'uso dell'olio della prima specie è prescritto come pettorale; la mucellazione che si ricava dai semi pestati e bolliti è proposta per le dissenterie. La prima ed ultima specie sono annue.

212. LINO DEI MURI *Nom. sic. Linaria Nom. bot.*

Antirrhinum. Linaria Clas XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Personate.

Etim. La proprietà caratteristica dei suoi fiori, che sono formati a guisa delle narici, ha fatto appellare questa pianta antirrhino, che tanto esprimono le due greche voci di cui componesi il suo nome,

Orig. È pianta indigena che nasce lungo le ripe delle fosse, e dei poderi. Vedesi fiorita di Maggio, e alle volte di autunno con fiori di un giallo canarino a spica. Contiene qualche principio venefico perchè nella Smolandia infusa nel latte recente serve per ammazzare le mosche che vanno a succhiarlo.

Vir. Med. È stimata diuretica, antelmintica. L'unguento preparato con essa si loda come utile nelle ernie e nell'emorroidi. È perenne.

213. LISIMACHIA *Nom. sic. Lisimachia Nom. bot. Lysimachia vulgaris Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Primulacee.*

Etim. Racconta Plinio che essendone stato inventore Lisimaco Re di Tracia fu distinta in conseguenza con tale nome.

Orig. Benchè rinvenuta dapprima nei paesi asiatici s'incontra lungo i luoghi scoscesi ed umidi dei nostri boschi. Si adorna in età di fiori polipetali gialli. Piantata nei vasi i suoi Cauli pendono fuori e fanno un bel vedere in tempo della loro fioritura.

Vir. Med. Le si attribuiscono qualità astringenti ed ebbe credito di vulneraria proposta per lo scorbutto, benchè di presente sia fuori di uso. Perenne.

214. LOTO *Nom. sic. Caccamu Nom. bot. Celtis australis Clas. XIII Polygamia Momoecia Famig. delle Leguminose.*

Etim. Dal verbo greco che esprime volere ebbe il suo nome perchè si pretende che il frutto abbia un'efficace influenza su l'umana volontà.

Orig. È indigeno dell'Africa e racconta Plinio che qualunque forestiere si cibava del suo frutto dimenticava la patria ed i suoi più cari. D'onde ebbe origine il proverbio *Loton gustasti*. Gli Africani l'appellavano anche Celte dal paese in cui abbonda. Una sua varietà si appartiene alla famiglia delle Najadi; la quale vegeta nelle acque del Nilo e che produce dei frutti a guisa delle fave, di cui si cibano gli abitanti panizzandoli. Teofrasto ed i più accreditati autori credono che questo sia il Loto del quale i popoli aborigeni si cibavano detti perciò Lotofagi.

Vir. Med. L'istesso autore lasciò scritto che dal succo del frutto si ottiene un liquore stomatico e corroborante; il quale dopo due o tre giorni diviene acido.

215. LUNARIA *Nom. sic. Borissa Nom. bot. Lunaria annua Clas. XV Tetradynamia Siliculosa Famig. delle Crocifere.*

Etim. Le Siliquette rotonde il cui tramezzo è argentino e splendente della forma di una luna piena le hanno fatto dare il nome di lunaria.

Orig. È indigena della Germania e della Svizzera ma che vegeta pure nella Sicilia; e sui primi di Aprile si adorna di fiori porporini, brizzolati o bianchi a ciocca terminale. La Lunaria nella scienza dei simboli allude ad incostanza d'affetto ed a dimenticanza. Dicesi che Renato Duca di Bar e Lorena rimasto prigioniero nella battaglia di Tulongeon, mandò dipinto di propria mano un ramoscello di Lunaria ai suoi parenti per rimproverarli della loro negligenza a liberarlo. L'è ancora più

celebre presso gli Alchimisti, che la credettero capace di fissare il mercurio in argento, da essi chiamato Luna, epperò dissero lunarie l'erbe adoperate in questo ridicolo tentativo. È annua.

216. LUPINO *Nom. sic. Luppina Nom. bot. Lupinus Albus Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Questo vegetabile attrae con voracità dalla terra il succo per la quale ingorda proprietà, che ha comune con il lupo, fu detto lupino.

Orig. È indigeno dei paesi settentrionali dell'Antico Continente; dov'è coltivato per sovescio, e per ingrasso dei campi. I semi che sono ammarissimi, fin dai tempi di Galeno e di Plinio si riducevano mangiabili cocendoli e macerandoli nelle acque alcaline. La buccia dei fusti è stata impiegata per far la carta, la parte legnosa s'impiega per i zolfanelli.

Vir. Med. La farina del Lupino è una delle cinque risolventi; ed è adoperata per lavare la scabbia ed altre malattie cutanee. È annua.

217. LUPPOLO *Nom. sic. Lupalu Nom. bot. Humulus lupulus Clas. XXII Dioecia Pentandria Famig. delle Urtee.*

Etim. Fu detto così perchè abbrancasi a guisa di lupo ai fusti degli alberi vicini; e mercè la sua rapida vegetazione divora i succhi nutritivi del suolo che in breve inaridisce.

Orig. Questa pianta Europea ama i climi freddi dove si rende necessaria alla fabbricazione delle birre per la quale s'impiegano i fiori che sono disposti a nappa; e dopo averli seccati all'ombra si infondono nella birra per

correggerne la viscosità con la loro amarezza e renderla così più gustosa. Alcuni mangiano i teneri germogli come gli asparagi.

Vir. Med. Il decotto ha la proprietà di sciogliere o di impedire almeno che si formino dei calcoli. Si è osservato che nell'Inghilterra vi siano meno calcolosi dacchè si mescola il luppolo nella birra. Nella Vestrogozia usano i semi nella costipazione del ventre. Questo rampicante è perenne.



218. MADRE SELVA *Nom. sic. Lupa di voscu* *Nom. bot. Lonicera caprifolium* *Clas. V Pentandia Monogynia* *Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. Dicesi Lonicera dal greco *Loos* che significa Agosto; perchè questa pianta suol fiorire in età.

Orig. Cresce spontanea nelle contrade meridionali di Europa. I fiori sono grandi, belli, ed odorosi specialmente nella sera. Riescono uno dei più bei ornamenti dei giardini; se ne fanno pergolati e se ne tapezzano muri. Le bacche sono purganti; la decozione delle foglie è detersiva. Perenne.

219. MAGGIORANA *Nom. sic. Majurana* *Nom. bot. Origanum majorana* *Clas. XIV Didynamia Gymnosperma* *Famig. delle Labbiate.*

Etim. Questa pianta trae il nome da un monte del Ponto, dove cresce spontanea.

Orig. È indigena della Grecia e quantunque vegeti bene nell'Egitto, pure secondo Plinio non ha le foglie così grandi, e belle come quella della Grecia e dell'A-

sia Minore. Coltivasi negli orti essendo una delle erbe aromatiche da cucina.

Vir. Med. Una volta era molto usata in medicina, massime nelle affezioni cerebrali, in presente si reputa carminativa. È perenne.

220. MAGNOLIA *Nom. sic. Magnolia Nom. bot. Magnolia grandiflora Clas. XIII Polyandria Poligynia Famiglia delle Magnoliacee.*

Etim. Venne così detta dal botanico di Montpellier Pietro Magnol che fu il primo a farla conoscere in Europa.

Orig. È albero indigeno dell'America, il quale s'acclima mirabilmente nelle regioni Europee; benchè cresca assai tardi. Ha foglie lucenti, sempre verdi, e fiori bianchi carnosì, i cui petali s'inclinano in forma di pigna. Se ne conoscono in presente altre due varietà; cioè la *Bicolore* che schiude dei fiori bianco-rosei; e la *Precoce* la quale si adorna di bellissimi fiori prima di vestirsi di foglie.

221. MALVA *Nom sic. Marva Nom. bot. Malva Sylvestris Clas. XVI Monadelphia Polyandria Famig. delle Malvacee.*

Etim. È pianta emolliente e dall'effetto che produce fu detta Malva dal greco *Malachen* cioè *emollio*. Essa è indigena ed assai comune nei terreni sterili; mangiavasi cruda e cotta in insalata dagli Egizii. Una volta nella Brettagna si ordivano delle tele con il filo della malva.

Virt. Med. Si usa come emolliente, specialmente il fiore. È perenne.

222. MALVACCIONE *Nom. sic. Marvuni Nom. bot. Althaea officinalis Clas. XVI Monadelphia Polyandria Famig. delle Malvacee.*

Etim. Dal greco *Altænein* che significa *mederi* fu detta Altea per le sue virtù medicinali:

Orig. È pianta nostrale. La sua scorza, che è filamentosa è buona a farne carta, ed altresì ad intesserne tele, massime di quella specie detta cannabina. Tutti poi conoscono l'altea rosea; ed i bei fiori di cui s'adorna la resero pregevole fra noi, la quale ci fu recata dalla Cina o meglio dalla Siria al tempo delle Crociate.

Vir. Med. È una delle cinque erbe emollienti, e per gli usi medici sogliansi preferire le radici. Sperimentasi pettorale, e se ne fanno delle paste utili per le tossi e per la raucedine. Sono perenni.

223. MANDORLO *Nom. sic. Mennula Nom. bot. Amygdalus communis Clas. XXII Icosandria Monogynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Da una città della Peonia della *Amydia* prese quest'albero il nome.

Orig. L'incontrastabile origine sua Greca fece dare alle sue drupe il nome di noci-greche. Molteplici ne sono le varietà, le quali possono ridursi a due, cioè alle dolci, ed alle amare. In Sicilia sono una delle principali derrate che spacciansi in commercio, o con il nocciolo, o senza; dette in tal caso *intrite*.

Vir. Med. Il frutto impiegasi a far delle orzate che sono rinfrescanti. L'olio espresso dalle mandorle massime dall'amare è adoperato in varî usi medecinali per l'acido prussico, o idrocianico che contengono. Plutarco narra di un gran bevitore di vino, il quale facendo uso delle mandorle amare non era preso dalla ubbriachezza.

224. MARO *Nom. sic. Marucortusu Nom. bot. Teucrium Maro Cals. XIV Didynamia Gymnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. Per l'etimologia di questo nome vedi Camedrio.

Orig. È un suffrutice che nasce spontaneo nel nostro clima ed il suo odore che è piccante fa sternutare. Reca meraviglia che i gatti i quali son dotati di delicato olfatto ne ricercano l'odore; vi si fregano, lo masticano, vi lasciano la loro bava.

Vir. Med. È indicato nelle malattie flemmatiche e nella idropisia come stimolante. Inoltre è psorico, quindi giovevole nelle malattie esantematiche. È perenne.

225. MARGHERITINA *Nom. sic. Margharitina Nom bot. Lychnis flos cuculi Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Corimbifere.*

Etim. Questa pianta graziosa smalta le tenere erbette di primavera con i vivi colori dei suoi fiorellini a guisa di piccoli lucidi rubini da ciò il doppio nome, di Margaritina, e di Linchide; e poichè fiorisce nel tempo in cui il Cucolo fa sentire il mesto suo ululato le si diede la specifica denominazione da quest'uccello.

Orig. Dicesi indigena della Russia ma di presente s'incontra in copia nelle nostre campagne. La Linchide doppia coltivasi negli orti, le cui rosse pannocchie vengono dette vellutini o garofalini di Spagna. Anche la *Bellis perennis* piantolina di genere diverso, appellasi eziandio Margaritina. Il fiore coronasi di rizzo dorato, il quale è adorno da laminette di argento abbellite da dolci sfumature porporine.

Vir. med. Questa Margaritina è stimata risolvete e pettorale. È perenne.

226. MARROBBIO *Nom. sic. Morrobio Nom. bot. Marrubium vulgare Clas. XIV Didynamia Gimnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. La parola *marrubium* è di origine ebraica che significa succo amaro.

Orig. È pianta indigena e cresce spontanea lungo le strade ed i luoghi incolti, il suo odore è forte ed aromatico, il sapore acre ed amaro.

Vir. Med. È una delle migliori piante officinali ed è antica la sua riputazione di deostruente. Il Linnéo guarì con l'infusione del Marobbio un'ostinata salivazione prodotta da male amministrato mercurio. Ritiensi eziandio per incisivo, emmenagogo, stomatico, vermifugo, e detergente. Perenne.

227. **MEDICAGGINE** *Nom. sic. Erva medica* *Nom. bot. Medicago sativa* *Clas. XVII Diadelphia Decandria* *Famig. della Leguminose*

Etim. Ebbe il nome dalle molte virtù medicinali attribuite alla medesima.

Orig. Questa pianta indigena è molto appetita dalle vacche che se si lasciassero mangiarla a piacimento morrebbero avventrinate.

Vir. Med. Non ostante il suo nome officinale è poco usata nella farmaceutica, e solo se n'estrae dell'olio il quale giova al tremor dei nervi. È perenne.

228. **MELOGRANATO.** *Nam. sic. Granatu* *Nom. bot. Punica - Granatum* *Clas. XXII Icosandria Monogynia* *Famig. delle Mirtee.*

Etim. Siccome dall'apposta specifica nomenclatura si rileva la forma granosa del frutto, così dal nome generico la sua punica provenienza.

Orig. Questa pianta africana fu trapiantata in Siria e dalla Siria pervenne nell'Italia.

Vir. Med. La si adopera in medicina come astringente con il nome di *Malicorio*; ma più comunemente si usano i fiori del melogranato selvatico che diconsi *Balau-*

sti. La corteccia di questa varietà ha la virtù di espellere la tenia. Tacerò della vaga fioritura che l'adorna nell'està. Ha fiori corallini brillantissimi alla cui perfetta bellezza manca il solo olezzo, la scorza del frutto di colore giallo rossiccio ha sapore fortemente aspro ed è impiegata per le tinte nere.

229. MELLONE. *Nom. sic. Muluni Nom. bot. Cucumis Melo Clas. XXI Monoecia Monadelphica Famig. delle Cucurbitacee.*

Etim. La sua forma onoida, come di mela, e la grossezza l'hanno fatto appellare Mellone, quasi *grossa mela*.

Orig. Questa pianta è originaria della Persia. Le sue varietà, le quali sono quelle di scorza reticolata a polpa gialla che noi chiamiamo melloni di tavola, e l'altra dei Melloni così detti d'acqua, sono un cibo assai delizioso e rinfrescante. Ve ne ha una terza che usasi piuttosto per odore che per cibo, cioè il Poponcio indiano ed è della grandezza di una Mela assai olezzante.

Vir. Med. I melloni sono generalmente stimati nutrienti e calmanti. Si danno agli infermi per temperare la sete e gli ardori febbrili. Sono annui.

230. MELIANTO *Nom. sic. Ciuri di meli Nom. bot. Meliantus major Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Acantacee.*

Etim. Il nome di questa pianta esprime nella greca favella fiore di miele.

Orig. È indigena del Capo di Buona Spranza; essa contiene in quantità nel nettario un liquore scuro melato che gocciola di continuo. Sul Maggio si veste di un fiore di bella apparenza; ma quando è toccata la pianta tramanda un'odor fetido come di ricotta fradicia. È perenne.

231. MELISSA *Nom. sic. Citrunella Nom. bot. Melissa officinalis Clas. XIV Didynamia Gimnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. Perchè da questa pianta succhiano le api dell'ottimo miele i Greci le apposerò un tale nome.

Orig. Nasce spontanea sul nostro clima lungo i fossi e sui luoghi freschi. Ha un odore di cedro perciò detta volgarmente Cedronella.

Vir. Med. L'acqua che se ne distilla è in uso come antisterica. Si pretende che i religiosi del Monte Carmelo siano stati i primi a farla conoscere; quindi fu detta in origine Nettare dei Carmelitani adatta a richiamare con la salute, il buon'umore e l'allegria. È perenne.

232. MELO *Nom. sic. Pumu Nom. bot. Pyrus malus Clas. XII Icosandria Pentagynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Quest'albero fruttifero fu così appellato dal greco *melea* per la copia del miele che n'estraggono le api, o da *Melon* ossia *Cura* per la sollecitudini che vi s'impiega nel coltivarlo. Varrone vuole che il nome di Pomo derivi da *Potamo*, *irriguo* perchè ha bisogno di essere inaffiato a fine di prosperare. Il nome di Pomo altronde è generale a tutti i frutti che sono coperti di scorza molle, siccome quello di noce lo è a tutti i frutti di guscio osseo.

Orig. Plinio, Colommella e Varrone tutti convengono che esso ricordi grandi memorie; essendo stato in ogni tempo tema d'invidia e di discordia. La Mitologia piantò il pomo nel giardino delle Esperidi, la greca istoria rammenta quello che Venere ottenne da Paride, e la Bibbia il Pomo dell'Eden che fè prevaricare la nostra comune madre Eva. La mela abbonda in Italia da tempi assai

remoti; e molte sono le sue varietà; come la Mela *Appia* la *Calvella*, la *Rosa*, ecc. Le salvatiche producono dei frutti aspri che mangiati producono dolori di stomaco, le coltivate sono ottime al gusto purchè mature.

Vir. Med. Per i siropi ed i decotti si preferiscono le mele Appiole usate per le tosse; dalle quali si estrae il succo con cui fassi la tintura di Marte. La corteccia della mela tinge in giallo ed è stata usata qual succedaneo della China-china.

233. MENIANTO *Nom. sic. Trifoglio di acqua Nom. bot. Menyanthus trifoliata Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Genzianee*

Etim. È pianta che per isbucciare ha bisogno di un cielo senza nubi rischiarato dalla luna, quindi le si diede il nome di Menianto composto dalle due voci greche *Me- ne* ed *antos*.

Orig. È indigena di Europa, la quale su terreni paludosi apre in Giugno dei fiori a grappoli bianchi al par della neve, tinti nel rovescio di un leggiero color roseo.

Vir. Med. L'infusione di essi è assai amara, come il decotto e la polvere i quali sono efficaci antelmintici. Nelle malattie cutanee del genere delle scrofolose vengono lodate assai dal Cullen. È perenne.

234. MENTA *Nom. sic. Amenta Nom. bot. Mentha viridis Clas. XIV Didynamia Gymnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. Perchè ama i luoghi concimati fu detta menta dal greco *Minte* cioè *stercus*; ovvero da *Menos*, cioè *robur* stimandosi corroborante.

Orig. È indigena dell'Inghilterra quantunque sia coltivata nella Italia e massime nel Lazio d'onde il nome di

Menta romana. Essa gitta molte radici e moltiplicasi assai presto, e si suole mettere nelle insalate dette di mescolanza. Molte sono le sue varietà, cioè la salvatica detta anche Mentastro, ed in Barberia ne mescolano i semi con il pane che gli danno un sapore aromatico di Anice. Vi è ancora la *Menta Piperita* con cui se ne preparano delle deliziose pastiglie; fregandosi con il suo olio la parte di sotto alla palpebra inferiore rischiara la vista; più la *menta acquatica*, la *balsamica*, il *Pulegio*, così chiamata dagli antichi perchè il suo odore mette in fuga le pulci ed il fumo le ammazza. Havvi eziandio quella del *Ceylan* la quale si reputa utile per la sordità; e che gli abitanti di Giava la mangiano per calmare i dolori di ventre.

Vir. Med. Le Mente sono stomatiche, toniche, cefaliche, antiemetiche, carminative, emmenagoghe, diuretiche, risolvanti, febbrifughe; calmano le coliche ventose e ristabiliscono l'appetito. Sono perenni.

235. MENTASTRO *Nom. sic. Menta Puleju.* Su tale pianta si consulti il numero precedente.

236. MERCURELLA *Nom. sic. Mercuredda Nom. bot. Mercurialis annua Clas. XXII Dioecia Enneandria Famig. delle Euforbiacee.*

Etim. Plinio dice che questa pianta fu detta Mercuriale perchè scoperta da Mercurio.

Orig. Nasce ovunque nel nostro clima, trovandosi in preferenza tra le rovine di vecchi edifici.

Vir. Med. Fu usata in medicina come emolliente, lassativa, purgante ed antevenerea; ma si adopera ben di rado perchè ha delle qualità venefiche. È annua.

237. MILLEFOGLIE *Nom. sic. Millifogghi Nom. bot. Achillaeja millefolium. Clas. IX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Corimbifere.*

Etim. Questa pianta ha foglie con incisioni numerosissime, lineari ed assai sottili che la fanno parere ornata da ricco fogliame, e siccome Achille ne adoperò le foglie per guarire la ferita di Telefo perciò fu detta Achillea.

Orig. Nasce spontanea e si incontra frequente nelle nostre campagne; si coltiva anche nei giardini per abbellimento degli spartimenti.

Vir. Med. È celebrata come astringente ed antiartitica l'usano i carpentieri per le ferite fattisi con i ferri della loro professione; perciò è chiamata pure erba dei carpentieri. La varietà, che ha fiori porporini è quella adoperata in medicina. È perenne.

238. MIOSOTIDE *Nom. sic. Aricchia di Surci Nom. bot. Myosotis scorpioides Clas. V Pertandria Monogynia Famig. delle Borraginee.*

Etim. Il suo nome in Greco vale orecchio di topo appellata così per la forma delle sue foglie langiolate ottuse. Vien detta ancora *Non ti scordar di me* ed ecco la pietosa leggenda che ha dato luogo a questa nuova nomenclatura. Due amanti passeggiavano sulle sponde del Danubio, quando la giovanetta vide venire giù per le onde un bel fiorellino che minacciava di esserne sommerso. Essa mostrò desiderio di possederlo; ed il suo fidanzato tosto si precipitò nel fiume. Riuscì a prendere il fiore, ma travolto ed inghiottito dalla impetuosa corrente anelante esclamò *Amami non ti scordar di me.*

Orig. Questa pianta originaria del Giappone e della Cina è facile rinvenirla presso le acque stagnanti e su le rive dei ruscelli. Essa produce un fiorellino cilestre giallo nel centro adorno di stellette bianche. Ve ne ha un'altra specie che sbuccia fiori più grandi e foglie vellutae. Sono perenni.

239. MIRTILLO *Nom. sic. Racinedda Nom. bot. Vaccinium. myrtillus Clas. V Decandria Monogynia Famig. delle Ericinee.*

Etim. Simile a piccolo Mirto le fu dato questo nome diminutivo; deve poi la sua generica nomenclatura alle bacche le quali contengono un succo rosso-oscuro adoperato in alcuni paesi per tingere i vini in rosso.

Orig. Nasce abbondante nella Grecia e fra noi non è raro incontrarlo su le sponde del mare in luoghi ombrosi ed umidi. Ha graziosi fiori bianchi in forma di sonagli a cui succedono bacche nere di sapore acro-dolce delle quali se ne fanno conserve e si candiscono in diverse maniere.

Vir. Med. Queste si praticano nelle diarree e le foglie pure sono un forte astringente somministrate eziandio in decozione. È perenne.

240. MIRTO *Nom. sic. Murtidda Nom. bot. Myrtus communis Clas. XII Icosandria Monogynia Famig. delle Mirtee.*

Etim. Plinio fa menzione di una piccola Isola del mare Egeo chiamata Mirtea d'onde trasse il nome questa pianta.

Orig. Dessa è comunissima nella Grecia, pianta sacra alla Dea Venere, ed i boschetti di Citera e di Gnido erano composti di Mirto. I Romani dopo il ratto delle Sabine incoronavansi di Mirto in onore di Venere vittoriosa. La corona di Mirto adornava la fronte di quei generali cui erasi decretato l'onore del piccolo trionfo detto Ovatione. L'avo del secondo Scipione che vinse i Corsi si presentava ai giuochi pubblici con una corona intessuta dei rami di questo arbusto. Plinio racconta che con le sue teneri foglie tritate e concotte con il musto se ne faceva

un vino chiamato *Mirtino*. Delle bacche servivansi per condimento dei cibi e specialmente del cignale. Preferivano il suo odore alle essenze più preziose, e dalle foglie distillavano un'acqua che versavano nei loro bagni.

Vir. Med. Si fa uso di quest'acqua in medicina per fomenti e bagniuoli nelle contusioni ed ernie.

241. MONARDA *Nom. sic. Monarda Nom. bot. Monarda Punctata Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Labbiate.*

Etim. Per essersi rinvenuta questa pianta isolata e solitaria nei luoghi alpigni ed ardui della Virginia ottenne tale nomenclatura.

Orig. Benchè indigena dell'America Settentrionale vive all'aria aperta nel nostro clima. Havvene altra specie detta *Monarda Fistulosa*; questa produce fiori cremisini e foglie che olezzano di Menta. La *Punctata* ha fiori gialli sparsi di macchietti rossi e le brattee che dal verde passano al rosso ed al violetto.

Vir. Med. Entrambe queste specie hanno credito di febrifughe. Sono perenni.

242. MUGHETTO *Nom. sic. Sigillu di Salamuni Nom. bot. Convallaria majalis Clas. XI Hexandria Monogynia Famig. delle Asparaginee.*

Etim. Per la fragranza che spargono i leggiadri ramoscelli vestiti di fiori eburnei le meritano un tal nome; e dalle valli dove ama germogliare le fu data la generica appellazione di convallaria.

Orig. È pianta indigena dei paesi settentrionali, pure il *mughetto del Giappone* fiorisce in Aprile, e nelle stufe anche in Gennajo e Febbrajo. Queste due specie mantengono le foglie sempre verdi nell'inverno i cui frutti tinti di un bel ceruleo sembrano globi di lapislazzoli

Vir. Med. Sono riputati i fiori purganti, sternutatori, emmollienti e risolventi. Sono perenni.

243. MUSA *Nom. sic. Musa Nom. bot. Musa Paradisiaca Clas. XXIII Polygamia Monoecia Famig. della Musacee.*

Etim. Per i molteplici usi economici ed alimentari cui si presta questa benefica pianta si è andato a ricercarne il doppio suo nome tra la teologia e la mitologia.

Orig. Nativa dell'Indie e dei più caldi climi ne facciamo qui menzione; avvegnachè l'abbiamo incontrata non solo in Palermo ma in molti orti botanici dell'Italia. Ha lo stelo arboreo, le foglie grandissime, verdastre e lucide; i fiori disposti in un lungo Amento, i frutti gialli di dimensione palmare, di sapore acro-dolce chiamati volgarmente fichi Banani. Questo è quasi l'unico cibo di molti Indiani ed Americani; e di esso, dice il Rumfio si alimentano i bambini divezzati nell'isola Amboina prima di passare al riso, o a cibi più solidi. Scrive il Linnéo che delle foglie disseccate se ne servono per carta, e per involtare il tabacco ed altre merci di simili natura. Le fibre delle Trachee, delle Foglie e delle Guaine possono filarsi e ttersi come il cotone. La Musa Coccinea considerata nell'Enciclopedia, come varietà della Paradisiaca nativa della Cina è bella a vedersi per i suoi fiori di color vivo scarlatto e gialli.

Vir. Med. Tra le sue fresche foglie si avvolgono gli affetti da vajuolo e sperimentano che viene a mitigarsi il cocente dolore delle pustole. Perenne.

244. MUSCO *Nom. sic. Muscu Nom. bot. Muscus capillacius Clas. XXIV Cryptogamia Famig. dei Muschi.*

Etim. Dall'odore moscoso che tramandano alcune piante di questa specie fu detto Muschio.

Orig. Questo vegetabile mondiale offre il suo verde smeraldo in tutte le stagioni, in tutti i luoghi ed in tutti i climi. Nell'inverno in cui i fiori sono già scomparsi, il Musco dà ai campi un piacevole aspetto di freschezza giovanile; nell'està esso estendesi a guisa di verde tappeto all'ombra dei boschi; nei luoghi aridi ed incolti si cambia via via in terra feconda; e le paludi putride trasforma in ridenti praterie, assorbendo l'idrogeno ed il carbonio che corrompono l'aria, svolgendo invece l'ossigeno che la rende respirabile. I Lapponi dormono nei boschi sul Musco ammassato a più strati; le Renne non conoscono altro cibo di questo in fuori; gli orsi, i ghiri ed alcuni uccelli lo raccolgono per i loro covili, e per i loro nidi. Il Musco capillaceo, o *gymnostomum pyroforme* siccome l'*Edvvdgia ciliata*, lo *sphagnum intermedium* e specialmente il *Phascum sublatum* sono i più piccoli Muschi che si conoscono. Accenniamo le altre specie che sono il *Tetraphis*, lo *Spachnum*, l'*Encalypta*, la *Grimonia*, il *Dioranium*, il *Trichostomum*, la *Tortula*; la *Nekera* la *Funaria*, la *Leskea*, la *Barthramia*, le molteplici varietà del *Bryum* e del *Hypnum*, il *Fontinalis acquatico*, la *Bruxbaumia*, e finalmente il *Polytrichum*. Tutti questi ed altri Muschi vengono conosciuti con il nome di *Borraccine* con i quali i giardinieri coprono le radici delle piante per mantenerle fresche. Sono adoperati ancora per riempire le pelli degli animali custoditi nei Musei di storia naturale perchè elastici e leggieri non soggetti a tarlare.

Vir. Med. I Muschi reputansi espettoranti al pari delle erbe capillari. Sono perenni.



245. NARCISO *Nom. sic. Narcissu Nom. bot. Narcissus poeticus Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Narcissoidi*

Etim. Secondo Plinio l'odor grave del fiore che cagiona effetti narcotici lo fè così chiamare dal greco *Narce sopor*: e perciò è detto ancora Giracapo.

Orig. È indigeno dei nostri climi, e sul principio di Maggio esso coronasi di oro nel centro di un largo fiore variante nel lembo del nettario dal colore giallo al croceo, i cui petali però sono sempre bianchi come avorio. Il *Pseudonarciso* coltivato dagli Olandesi, acquista nuovo pregio se diviene doppio e supera di molto la bellezza del comune; è il doppio conosciuto in botanica con il nome di *Narcissus incomparabilis*. Tutte le varietà dei Narcisi son perenni.

246. NASTRUZIO *Nom. sic. Mastrozzu Nom. bot. Lepidum sativum Clas. XV Tetradinamia Siliquosa Famg. delle Crocifere.*

Etim. La mordacità del suo succo titillica il naso e fa sternutare; quindi ebbe il nome come dice Plinio di *nastruzio*, quasi *nasi sternutationem provocans*; fu detto poi *lepidum* dal greco *lepidas*, cioè macchia perchè è contra le empitigini.

Orig. Questa pianta che ama i climi caldi, nasce nel mezzo giorno dell'Europa, e se ne coltiva una delle sue varietà negli orti per mescolarsi nelle insalate, alle quali dà grazia e sapore. Dai semi si può estrarre dell'olio buono per condimento. L'erba Pepe ossia il *lepidum lactifolium* n'è una varietà che anche si mangia; ma la

sua infusione ha delle virtù emetiche. Il Crescione n' è la terza varietà che nasce nei fonti e nei ruscelli. Serve di condimento del pollame, e della altre carni arrostate, eccita l'appetito e fortifica lo stomaco.

Vir. Med Il succo si adopera contro allo scorbuto e nelle malattie cutanee; si masticano le foglie per fortificare le gengive. Gli antichi credevano che purgasse il cervello ed eccitasse le facoltà mentali; ed è perciò che agli uomini insingardi e sonnolenti si diceva per proverbio che avevano bisogno di mangiare del Nastruzio. È annuo ma il latifoglio è perenne.

247. NESPOLO *Nom. sic. Nespula Nom. bot. Mespilus Germanica Clas XII Icosandria Pentagynia Fam.g. delle Rosacee.*

Etim. I Greci composero il suo nome delle due voci *mesos* metà e *pilos*, corona perchè coronato a metà delle divisione del calice.

Orig. È originario dell' Europa settentrionale; ed ai tempi di Catone quest'albero fruttifero non era tuttavia coltivato nell' Italia. I Romani posteriormente sotto gl'Imperatori successori di Augusto, in occasione delle guerre Germaniche, lo trapiantarono nelle nostre contrade. I frutti si mangiano allorchè cominciano a putrefarsi come le Sorbe. Ve ne è una varietà che proviene dal Giappone e che si appella Nespola giapponese. È un albero bellissimo con lunghe foglie, i fiori sono odorosi, ed i frutti ottimi a mangiarsi.

248. NIGELLA *Nom. sic. Nigella Nom. bot. Nigella Damascena Clas. XIII Polyandria Pentagynia Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. Ha il seme nero ed i fiori di un'azzurro palli-

do che le resero proprio tal nome dal latino *nigellus negretto*.

Orig. L'Asiatica sua provenienza non impedisce che smalti con i suoi grandi fiori in Giugno i nostri campi. Nella Romagna se ne coltiva la così detta *Nigella sativa* da entrambe queste piante se ne raccoglie il seme che olezza di Fragola e di cedrato, impiegato per dare l'odore ai sorbetti.

Vir. Med. La Damascena trovasi proposta per le terzane e per promuovere l'espettorazioni e le altre separazioni. Sono annue,

249. NINFEA O NENUFAR *Nom. sic. Ninfea Nom. bot. Nymphæa lutea Clas. XIII Polyandria Monogynia Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. Perchè essa vegeta esclusivamente nelle acque impaludate piacque contraddistinguerla con questa appellazione da *ninfe*, acqua.

Orig. Incontrasi abbondante nella nostra Italia dove nasce senza coltura, e viene ammessa volentieri nelle vasche e peschiere dei giardini. Se ne coltivano due varietà la Ninfea lutea e l'alba, ed havvene eziandio una terza originaria dell'Egitto della *Ninfea Loto*. Belle a vedersi sono le foglie cuoriformi galleggianti sulle acque, non che i fiori, i quali si chiudono e tuffansi nel fondo al cader del sole; ed emergono distendendo i loro petali al sorgere di questo astro sul'orizzonte.

Vir. Med. Questi fiori massime della bianca trovansi usati in infusione teiforme per le tossi ostinate. Ambedue sono perenni.

250 NOCE *Nom. sic. Nuci Nom. bot. Juglans Regia Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Terebintacce.*

Etim. Perchè fra le ghiande è la più esquisita al gusto perciò la chiamavano gli antichi Regia. L'avevano consacrata a Giove perciò il nome di Juglans, quasi *Jovis Glans*.

Orig. I Latini l'ebbero dalla Persia e che l'appellarono Noce a *nocendo*; avvegnachè mangiata in eccesso cagiona dolore di capo ed altri malori. Il suo frutto è involto in vari tegumenti, il primo dicesi *Mallo*, il secondo *Guscio*, il terzo che è quello che si mangia, si appella *Gariglio*. Le varietà delle noci sono molte, come quelle di Egitto, di Giudea, la Maldiva, la Metella ecc.

Vir. Med. Se n'estrae un'olio abbondante dal Gariglio ed è buono per condimento quando è fresco; ma allochè è rancido si adopera per la pittura. Il Mallo distillato dà un'acqua aromatica trovata utile nelle terzane. Le noci immature condite nello sciroppo, o nel rosolio sono molto appetite dai nostri Apici.



251. OFRIDE ARACNE *Nom. sic. Furmicuni o ciuri di tarantula Nom. bot. Ophrjs Arachnites Clas. XX Gynandria Diandria Famig. delle Orchidee.*

Etim. Questo fiore somiglia all'insetto d'onde trae il nome.

Orig. È pianta Europea che trovasi nei luoghi appattiti dei boschi. I bizzarri fiori di questa specie e dell'altra detta *Myodes* variano rassomigliandosi ora ai ragni, ovvero alla mosca, al calabrone ed a simili insetti. Sono perenni.

252. OLEANDRO *Nom. sic. Lannaru Nom. bot. Ne-*

rium oleander Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Apocinee.

Etim. Nasce questa pianta sulle rive delle acque correnti; perciò i Greci l'appellarono *Nerione* che significa *umido*. La specie di cui teniam parola, fu caratterizzata con il nome di Oleandro dalle due voci greche *Oleo* cioè *perdere uccidere* ed *Andros* uomo; perchè presa internamente, al dir di Galeno, è un veleno.

Orig. Originaria delle Indie; ama i climi caldi; nell'Italia Settentrionale non vive che nelle stufe; ma in Sicilia cresce a pien terreno. Allorquando i caldi estivi consumano la verdura è bello vederla vegetare vigorosa e lucente adornando con i suoi superbi colori le sponde dei ruscelli e dei fiumi. Guai però agli animali che lusingati da sì belle apparenze se ne cibano. Provano angosce crudeli gli si gonfia il ventre, ed una infiammazione universale attacca i loro visceri. Servono di rimedio l'olio d'oliva ed i dolcificanti. Gli Arabi dal carbone di questa pianta fanno la polvere da cannone.

Vir. Med. Le foglie dell'Oleandro sono sternutatorie, detergenti, risolutive, purganti e drastiche. Queste foglie seccate ed impastate con unguento sono buone per la scabbia ed altri mali cutanei. È perenne.

253. OLIVO *Nom. sic. Aliva Nom. bot. Olea Europaea Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Gelsominee.*

Etim. La preziosa pianta da cui estraesi l'olio meglio non poteasi caratterizzare, che con la greca voce *di lejos* cioè pianta di felice augurio.

Orig. È indigena dell'Asia e nei paesi meridionali della Siria nasce spontanea. Le campagne presso Atene venivano ombreggiate dal verde perenne delle sue foglie. Di

olivo erano formati i boschetti di Minerva loro dea tutelare, cui era sacro quest'albero; di rami d'olivo erano intrecciate le corone dei vincitori dei Giuochi Olimpici; e perchè dai più rimoti tempi fu l'emblema della pace se ne incoronavano i novelli sposi. Costituisce poi una sorgente inesausta di ricchezza per molti paesi marittimi d'Italia dove non induggiassi a trapiantarla. Nella Sicilia però sino al secolo IX non vi si vedeva vegetare quest'utile pianta, e furono i Saraceni i primi a coltivarla nei siculi campi. Le sue varietà benchè molte, si possono classare in due grandi sezioni; cioè in selvatici, ed in domestici.

Vir. Med. L'olio è emmolliente, doleificante, lassativo e risolvente. Calma i dolori della colica, e quelli della dissenteria. È utilissimo negli avvelenamenti dell'arsenico e degli altri corrussivi. Gli antichi per conservar fresca e morbida la pelle se n'ungevano il corpo all'uscire dal bagno, ed ai lottatori prima di entrare in lizza se ne impiasticciavano le membra per renderle sdruciolevoli.

254. OLMO *Nom. sic. Urmu Nom. bot. Ulmus campestris Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Amnataceae.*

Elim. Quest'albero di alto fusto ama i terreni umidi e dal latino *uligo* cioè umore fu detto Ulimo ovvero Olmo.

Orig. La sua coltura nell'Italia rimonta ai primi tempi dei Romani; i quali se ne servivano per sostegno delle viti, come attestano Virgilio, Columella ed altri. Con il legno di esso facevansi le verghe per battere i servi, ch'essendo duro e resistente, con uso migliore, nell'epoche moderne è adoperato per fare macchine e simili lavori. Le foglie si danno in alimento agli anima-

li domestici; ed in tempo di carestia la corteccia macinata è stata mista al pane.

Vir. Med. Il decotto della scorza dei giovani rami si adopera nelle malattie erpetiche.

255. OMBELICO DI VENERE *Nom. sic. Aricchia di Iudeu Nom. bot. Cotyledon umbilicus Clas. X Decandria Pentangynia Famig. dei Succulenti.*

Etim. Le sue foglie radicali, concave e scudiformi la fecero caratterizzare con questi due nomi.

Orig. È pianta Europea ed incontrasi pensile su i muri umidi e su i tetti.

Vir. Med. Le foglie carnose applicansi come la Fabaria su i calli; e sono stimati refrigeranti nelle infiammazioni flebonose. È perenne.

256. ONTANO *Nom. sic. Arvanu Nom. bot. Alnus glutinosa Clas. XXI Monoeciæ Tetrandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Nasce lungo i fiumi e dalle due voce latine *Alo, et amnis* se n'è composta la parola *Alno*.

Orig. Si vuole originario dell'India, ed Aristotele attesta dei suoi tempi che nella sola Isola di Creta vegetava quest'albero, in cui secondo la favola, furono trasmutate le sorelle di Fetonte. Non vi è miglior mezzo per rendere salubre l'aria dei campi pantanosi che piantarvi l'Ontano, il quale agevola altresì a prosciugarli secondo Virgilio. Il legno che resiste alla putrefazione immerso nell'acqua s'impiegava dai Romani nella costruzione della loro Triremi, e da noi per canali e condotti da fontane. Adoperasi ancora per lavori d'intaglio perchè prestasi facile sotto lo scarpello e se ne fanno altresì zoccoli e tacche da scarpe ed altri utensili e vasi. I suoi

rami servono per ceste e cerchi di botte. La scorza è impiegata dai Lapponi nel tingere le loro vesti; dai cappellari e dai tintori s'adopera per dar il colore alle loro opere.

257. OPUNZIA *Nom. sic. Ficudinna Nom. bot. Cactus opuntia Clas. XII Isocandria Monogynia Famig. delle Opunziacee*

Etim. Fu così chiamata questa pianta da Opunzio Città dei Locresi, dove al dir di Plinio, nasceva una pianta simile a questa.

Orig. Le specie che attualmente abbiamo sono tutte originarie dalle Indie Occidentali, cioè dall'America meridionale. Varie sono le specie dell'Opunzie; ma noi ne conosciamo tre varietà vale a dire quella di mucillagine rossa, la gialla, e la bianca. Coltivasi in America ed anche in Sicilia, il *Cactus cochinillifer* su cui vive il *Coccus Cacti* la cui larva conoscesi con il nome di Cocciniglia. I frutti si mangiano e tingono in rosso le orine.

Vir. Med. Sono astringenti e nutritivi per la parte zuccherina che contengono. Dalle medesime se n'è estratto dello zucchero, ma con poca riuscita in rapporto al ramo economico.

258. ORECCHIO DI ORSO *Nom. sic. Aricchia di ursu Nom. bot. Primula auricula Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Lisimachee.*

Etim. È questa una delle prime piante a fiorire in primavera perciò il nome di Primula; siccome dalla forma del suo fiore fu detta Auricula.

Orig. Trovasi frequente nelle terre argillose dell'Europa e sulle coste dell'Africa: coltivata nei giardini per gli splendidi colori dei suoi fiori gialli, o porporini dispo-

sti ad ombrella. Si usano questi per rinforzare il vino e per il delizioso olezzo che tramandano; e le radici che sono odorose del pari s'infondono nella birra al medesimo oggetto. Nella Svezia si prepara un grato liquore con i fiori della Primula facendoli fermentare con il miele.

Vir. Med. I medesimi sono antispasmodici, la loro infusione è un rimedio contro le vertigini, i dolori di testa ed i reumatismi. È perenne.

259. ORIGANO *Nom. sic. Riganu Nom. bot. Origanum vulgare Clas. XIV Didynamia Gymnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. Origano in greco significa gioja delle montagne.

Orig. Infatti questa pianta comunissima nell'Europa incontrasi di ordinario su i luoghi montuosi. Si raccoglie per condimento di alcuni cibi specialmente delle alici ossia acciughe, e perciò erba di acciughe suol chiamarsi. Il Linnéo dice che nella Vestrogozia è adoperato per bevanda come il Thè; e che si unisce alla birra per renderla più inebbriante.

Vir. Med. L'origano è cordiale, cefalico, tonico, emmenagogo ed incisivo. Dà un olio volatile, ed essendo caustico si adopera per i denti cariati. È perenne.

260. ORNITOGALO *Nom. sic. Latti di gaddina Nom. bot. Ornithogallum umbellatum Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Corimbifere.*

Etim. Il suo nome suona latte di uccello.

Orig. È pianta indigena, la quale trovasi da per tutto nei campi e negli orti. Fiorisce su lo scorcio di Marzo innalzando una lunga spiga piramidale di fiori stellati candidissimi nello interno, e verdi al di fuori. La radice

produce numerosi bulbetti che moltiplicano prodigiosamente. Questi dice il Mattiolo sono buoni a mangiarsi crudi e cotti. È perenne.

261. ORTENSIA *Nom. sic. Ortensia Nom. bot. Ortensia speciosa Clas. X Decandria Trigynia Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. Avuta qual'ornamento principale degli orti nell'Indie orientali ritenne appo noi il nome di pianta Ortense.

Orig. Fu portata dal Giappone, da non guari in Europa dove si è naturalizzata a meraviglia. Rendono pregevoli i corimbi dei suoi fiori, le bizzarre metamorfosi che presentano successivamente. Sono dapprima di color verde sbiadato, passano indi dal bianco roseo al rosso, ed alle volte al violetto. Le Ortensie veggonsi riposte lungo le gradinate degli appartamenti, su i davansali dei balconi, su la finestra della forosetta; preferita a tutte le altre piante perchè conserva la sua fioritura per lungo tempo. È perenne.

262. ORTICA *Nom. sic. Ardicula Nom. bot. Urtica urens Clas. XXI Monoecia Tetrandria Famig. delle urticee.*

Etim. Dal latino *uro* fu detta ortica a motivo dell'ardore che produce sulla cute toccandola. È prodotto quest'effetto da un umore acre e mordente contenuto in una escrescenza glandolosa da cui portano i suoi peli, che essendo forati internamente lo scaricano mentre pungono.

Orig. È pianta indigena, e nella Sicilia si fatiga assai nell'estirparla dai luoghi coltivati. Gli antichi Romani ne mangiavano le tenere foglie cotte o crude in insalata, ed anche oggidi se ne cibano gli Svedesi; ma facendone abuso scioglie il ventre. Nei nostri paesi tritata ed unita

alla crusca si dà al pollame specialmente alle galline di Faraone. La scorza serve per filo, Schreber ne ha fatto carta.

Vir. Med. Il succo si adopera nelle emorragie interne, e nelle emottisi. È perenne.

263. ORZO *Nom. sic. Oriu Nom. bot. Hordeum vulgare* *Clas. III Triandria Trigynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Alcuni pretendono che ebbe tal nome *ab oriendi celeritate* perchè matura il frutto prima di ogni altro graminaceo.

Orig. Nella Russia e nella Tartaria nasce senza coltura. È impiegato di ordinario per nutrimento delle bestie, specialmente di ordine cavallino. Negli annali delle istorie sicule si ritiene indizio di grande carestia, tutte le volte che il popolo si è cibato di pane di orzo, e nella disciplina militare dei Romani era pena d'ignominia, come attestano Polibio e Tito Livio, il distribuirsi ai soldati pane ordaceo. Il Sigonio racconta che a tal pena furono condannate alcune Coorti ch'avevano perdute in battaglia le loro insegne. Varie ne sono le specie; ed oltre il selvatico, che chiamasi in botanica *Murinum*, vi è il *Burbosum* osservabile per il suo bulbo articolato; e il *Disticon* detto altresì Orzo di Siberia; e finalmente il *Zeucriton* ossia orzo di Germania. Gli Olandesi furono i primi che prepararono l'orzo *perlato*. Arrotano quest'ultima specie fra due ruvide pietre e gli fanno perdere così la cortecchia e le punte, e divenendo di ovale rotondo assume la forma di una piccola perla. Questo si prepara in minestra a guisa del riso; ma la maggior quantità s'impiega per far la birra,

Vir. Med. Dell'orzo se ne fanno decotti, e tisane emollienti; con il perlato apprestasi una bevanda molto rinfrescante. È annuo.

264. ORZO SELVAGGIO *Nom. sic. Spicalora Nom. bot. Hordeum murinum Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Vedi il Numero antecedente per l'etimologia di questa pianta, la quale dicesi Murina dal luogo dove suole principalmente germogliare.

Orig. È indigena e nasce lungo le strade, e quando si trova nei fieni dà un cattivo foraggio per le bestie perchè le sue spighe contornate di Reste scabre s'insinuano fra le gengive, e sotto la lingua di quelle che se ne cibano. È annua.



265. PALMA *Nom. sic. Parma Nom. bot. Phaenix dactylifera Clas. XXII Dioecia Hexandria Famig. delle Palme.*

Etim. Ebbe tal nome o dalla Fenicia dove abbonda questa pianta, o dal favoloso uccello che rinasce dalle proprie ceneri. Gli antichi esprimevano così ad un tempo la sua vita secolare lunga quanto quella di molte generazioni insieme e la facoltà di riprodursi con i rampolli che nascono dalla sua radice. I Latini la chiamavano Palma per la similitudine che ha con il braccio umano su cui si stende aperta la palma della mano: d'onde è che i suoi frutti si dissero datteri, quale voce in greco suona dito.

Orig. Le palme sono originarie dei climi caldi dell'Asia

e dell’Africa. Nella Siria e nella Persia crescono spontanee ma sono meno grandi delle coltivate; ed i loro frutti sono asprigni. Nell’Arabia è stata coltivata da tempi immemorabili da dove si è sparsa nel Levante, nelle Indie orientali, nell’America, nella Spagna, nell’Italia, nella Sicilia, e fino nella Provenza. Il frutto in Italia non si matura, nella Spagna è aspro al gusto, nei climi caldi è dolcissimo. Questa differenza proviene dalla mancanza del maschio detto Palmizio. Si legge nel Linnéo che un individuo femmina a Berlino sterile da parecchi anni fu renduto fertile mercè dei fiori di un palmizio che trovavasi a Lipsia. Tale fenomeno dell’artificiale fecondazione è antichissimo; e trovasi descritto da Teofrasto, da Plinio e da Claudiano, ed a questo albero dobbiamo la conoscenza dei sessi delle piante. Nell’Africa si destinano gli schiavi a tale operazione. Cinque maschi bastano per cento femmine. Questi fiori raccolti in istagione propria ed accuratamente seccati all’ombra conservano per lunghissimo tempo la loro virtù fecondatrice. Un fatto casuale ci istruisce su questo proposito, imperciocchè i Persiani venuti nel 1770 ad assediare Bassora per affamare il paese distrussero tutti i dattiliferi maschi. Per ovviare alla fame i proprietari comprarono a prezzo altissimo dei fiori maschi; ma parecchi abitanti che li avevano conservati dall’anno precedente ne fecero uso, e la fruttificazione riuscì tanto bene come quella che si era fatta con fiori freschi. La palma che cresce rigogliosa sotto i cocenti raggi del sole Africano; e che nell’immense ed infocate arene dei deserti vegeta in deliziosi *Oasis* è il cibo che la Provvidenza appresta loro. Gli Arabi stabiliti su le vive del Tigri, dell’Eufrate e del Golfo

Persico ne fanno il loro ordinario nutrimento. Gli abitanti dei confini dell'Atlante riducono il frutto in farina che mangiano sciolta in un poco di acqua, e senza altra provigione attraversano le immense loro solitudini. I dattili gli somministrano eziandio la bevanda. Fatti fermentare con l'acqua se ne trae una specie di vino che distillata da un'acqua-vite molto gustosa chiamata nettare dei datteri, di cui bevono i principi del Congo. Per l'incisione sul tronco traesi un succo dolce di color latteo, e perciò chiamasi latte della palma di un sapore piacevole assai. Dalle foglie se ne fabbricano tappeti, panieri, corde, sporte, ed altri lavori necessari alla economia domestica. Il tronco e le foglie sono i soli materiali adoperati alla costruzione delle abitazioni. Se ne servono per legna da ardere, il cui carbone svolge molto calore. Un'albero di tanta utilità a giusto titolo meritò la fama che godè in tutti i tempi. I poeti lo consagrarono agli eroi ed alla vittoria; fu l'emblema della sanità, della fecondità e della conservazione degl'Imperi.

Vir. Med In medicina è adoperato come risolvente; e come nutritivo; quindi utile nella raucedine, nella tosse, nel dimagrimento, e nelle strangurie.

266. PALMA A VENTAGLIO *Nom. sic. Ciafagghiuni o Giummara Nom. bot. Chamaerops humilis Clas. XXIII Polygamia Dioecia Famig. delle Palme.*

Etim. Il nome di Camerope in Greco significa basso di stelo; ed in effetto questa pianta, di ordinario s'innalza due piedi al più dal suolo; ma l'arborea si eleva fino a trenta piedi come si osserva in alcune isole dell'Oceanica; ed anche nella Sicilia.

Orig. Nelle parti meridionali di essa vi s'incontra fre-

quente, come ancora nella Spagna. Mangiasi la parte inferiore del giovane tronco e propriamente il midollo, che i Greci chiamano *Cephalion* d'onde deriva il nome Siciliano di *Ciafagghiuni*. I fiori tuttavia involuppati nelle spate hanno un sapore alquanto aspro. Anche i frutti si mangiano, ma il lor gusto è ben lontano da quello dei dattili. Dalle foglie di questa pianta ricavansi utilità maggiore poichè se ne fanno granate, corde, stoje, corbelli ecc. È perenne,

267. PALEO *Nom. sic. Oriu sarvaggiu* *Nom. bot. Bromus mollis* *Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Siccome questa pianta e le altre sue specie sono classate tra l' erbe da fieno dal greco *Bromos* cioè *cibus* le si appose il nome.

Orig. È pianta indigena ed abbonda nei prati erbosi; le cui spighe presto maturano e ricadendo il seme ne segarla si risemina da per se. Appellasi *Forasacco* in Italia perchè i semi rimasti coperti dalla loppa scabra con la resta penetrano nelle pareti dei sacchi; quindi è che si sega con le altre erbe da pastura quando è in erba, poichè secca nuoce ai cavalli arrestandosi all'esofago. È annua.

268. PANICO *Nom. sic. Migghiu* *Nom. bot. Panicum miliaceum* *Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Questo graminaceo spesso si mesce nel pane ed a causa della molteplicità dei suoi semi fu detto panico miliacio.

Orig. È indigeno delle Indie Orientali; ed ai tempi di Plinio non si era introdotto in Italia che da dieci anni. Si

usa principalmente per alimentare gli uccelli domestici dell'ordine *galline* quantunque non di rado utilizzasi e zianadio per cibo degli uomini. Si panizza unito al grano; più spesso si usa in minestra spogliato dalla gluma. Ha la proprietà di conservare le frutta; imperciocchè racchiuse in casse ripiene di miglio sono arrivati freschissimi fichi, uve, ed altre produzioni delicate in paesi assai lontani. I suoi congeneri sono il *panicum jumentorum* detto comunemente erba da *Guinea*, perchè nativo da quel paese, il *Panicum viride*, il *Verticellatum* detto in Siciliano *appizzalora*, perchè le reste sono dentate all'indietro e che perciò passeggiando fra l'erba si attacca alle calze; finalmente l'*Italicum* che coltivasi per alimentare i volatili dell'ordine *Passeres*. È pianta annua.

269. PANNOCCHINA *Nom sic. Affuca cavaddi Nom. bot. Cynodon dactylon Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Cinodon in greco significa *dente di cane* detto così a motivo delle sue radici striscianti, le quali si estendono molto nel terreno; e perchè le spighe sono dentate, la fecero chiamare *dattilon* cioè dito.

Orig Comunissimo graminaceo presso le vie ed i campi di Sicilia di cui non se ne fa uso alcuno, benchè in qualche luogo si raccolgano le radici per ingrassare i cavalli.

Vir. Med. Delle dette radici se ne fa uso in medicina e credesi da molti che posseggano molte virtù. È perenne.

270. PAPAVERO *Nom. sic. Papparina Nom. bot. Papaver somniferum Clas. XIII, Polyandria Monogynia Famig. delle Papaveracee.*

Etim. Si crede che derivi tal nome dalla parola *pappa* nome che dassi al cibo con cui nutrisconsi i bambini; e siccome vi si soleano mescolare dei semi di essa da ciò prese il nome di Papavero.

Orig. I papaveri crescono spontanei nell'Europa, nel Levante e nella Siberia. Non vi è persona cui non sia nota questa pianta massime l'*Erratica* dal capo roseo e fiammante che fa risaltare il biondo colore delle messi. Or alla sua vista chi non ricorda la risposta misteriosa che Tarquinio il Superbo diede agli ambasciatori di suo figlio Sesto, il quale essendo tra i Gabbi voleva regnarvi dispoticamente? Li condusse nel suo giardino e dopo aver abbattuto con il bastone il capo dei più alti Papaveri li licenziò in silenzio. Tutte le parti di questa pianta sono narcotiche tranne i semi. Hanno i medesimi un sapor dolce oleoso e farinaceo; se ne mangiano assai nel Nord di Europa ridotte in focaccine; ed anche i Romani ne erano ghiotti. Se n'estrae un'olio che dicesi olio di garofano, che niente avendo di narcotico si può ben sostituire all'olio di olivo per condire i cibi. L'utilità maggiore si ritrae con l'ottenere dell'oppio dalle altre parti della pianta specialmente dalla testa. Nei climi ardenti dell'Asia e dell'Africa, dove le proprietà narcotiche si sviluppano più energiche, vengono seminati nei campi a guisa di frumento. Allorquando il Pistillo comincia ad ingrossare le si fanno parecchie incisioni dalle quale lagrima il liquore lattiginoso che addensato in piccoli pani forma l'oppio bianco che è di prima qualità. L'oppio Tebaico il quale vendesi in commercio è il sugo espresso e condensato dal detto Pistillo. Quell'oppio poi che si ottiene mercè la pressione dei papaveri che hanno già

dato l'oppio bianco dicesi oppio *Meconio*, Gli effetti che produce sono a seconda le diverse dosi con cui si prende; inducendo idee piacevoli ed allegria, o rendendo furiosi e cagionando letargo ed anche la morte; ciò non ostante vi si suole abituare a mano a mano sino a prenderne notabile quantità senza restarne avvelenati. I popoli delle Indie Orientali hanno una vera passione per l'oppio e malgrado che le leggi Cinesi condannano ad essere bruciati i vascelli che lo trasportano, pure se ne fa un grandissimo consumo. Questo è più notevole a Malacca, a Borneo, nelle Molucche, in Giava, in Sumatra, ed in tutte le Isole di quell'immenso arcipelago. Lo fumano con il tabacco ed inebbriati dal fumo divenendo furiosi commettono abbominevoli atrocità. I Turchi pretendono che l'oppio infonda coraggio e nel prepararsi alle battaglie ne bevono una forte dose.

Vir. Med. La infusione delle capsule si adopera contro i dolori, l'infiammazione, il vomito, le coliche, la tosse, e la dissenteria; generalmente parlando sperimentasi il papavero narcotico ed antipasmodico. È annuo.

271. PAPIRO *Nom. sic. Papiro Nom. bot. Cyperus papyrus Clas. III Triandria Monogynia Famig. delle Ciperacee.*

Etim. Presso gli antichi serviva il midollo del fusto di questa pianta di lucignoli per le torce dei funerali, e per le lampadi, quindi fu detta papiro dalle voci greche *Pao* e *pir* perchè alimentava la fiamma.

Orig. Nasce presso le rive del Nilo e nelle lagune di Sicilia. Le sponde dell'Anapo in Siracusa ne abbondano e l'abbiam visto intorno la fontana Aretusa stendere rigoglioso l'elastico triangolare suo fusto, avente il culmo

adornato da graziosi fiorellini dorati con i quali i gentili coronavano i loro Numi. Grande era l'uso che ne facevano gli Egizî costruendone barchette, e tessendone stoje. L'adoperavano per vele, ne formavano coperte, corde, e cappelli; ma ciò che lo rese famoso è l'aver servito per carta da scrivere, così presso i Greci, come presso i Romani. È perenne.

172. PARIETARIA *Nom. sic. Erva di ventu Nom. bot. Parietaria officinalis Clas. XXIII Polygamia Monoecia Famig. delle Urticee,*

Etim. Nasce di ordinario su le muraglie, quindi le si appose il nome di Parietaria.

Orig. È pianta assai comune le cui foglie sono vestite di peli terminati da picciolissimi uncini; perciò la si adopera per pulire il cristallame e tal'uso l'ha fatto appellare *erba vitriola*. Sparsa per i granai distrugge i punteruoli, e contiene gran quantità di nitro.

Vir. Med. Questa sostanza la rende rinfrescante, si sperimenta eziandio emmolliente, diuretica, ed antinefritica. Perenne.

273. PASSIFLORA *Nom. sic. Granadigghia Nom. bot. Passiflora Coerulea Clas. XVI Monadelphica Pentandria Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. Fu così detta perchè gli stami, le antere ed i nettari imitano varî istrumenti della Passione di Gesù Cristo.

Orig. Tutte le specie di essa sono esotiche, ma alcune vivono benissimo nel nostro clima. La specie di cui parlo nasce spontanea su le rive del fiume delle Amazzoni; e quegli abitanti ne succhiano il sugo dei frutti che è agretto. La Passiflora incarnata nasce nella Virginia; ed

anche vegeta tra noi allo scoperto. Le altre specie come l'*Oloretica*, la *Alata*, la *Coccinea*, la *Perfoliata* non germogliano che nelle stufe. Perenni.

274. PASTINACA *Nom. sic: Vastunaca Nom. bot. Selinum Pastinaca Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Pastinaca, secondo Tournefort, deriva da *pastus* perchè la radice serve di nutrimento.

Orig. È indigena dei paesi caldi di Europa. Si mangia cruda e cotta. È dolce zuccherina, ma un po ventosa. In Irlanda la fanno fermentare e ne cavano un liquore spiritoso, ama i luoghi freschi ed erbosi, località che le fè apporre il nome di Selina, cioè palustre. Evvi altresì la Pastinaca *Opoponaca* non buona a mangiarsi.

Vir. Med. Geme da questa una gomma resinosa che è stimata vulneraria ed ostruente, ed ha le proprietà delle altre gomme resine. La Pastinaca Ortense è aromatica e nutritiva; esternamente si adopera nei rimedi atti a guarire la scabbia e le impetigini. È biennale.

275. PATATA *Nom. sic. Patata Nom. bot. Solanum tuberosum Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. *Solanum* al dir di Plinio è parola formata da solari che significa consolare per le virtù calmanti attribuite ad alcune piante di questo genere. Il nome poi di *Patata* deriva dall'americano *papas*.

Orig. Siamo debitori al Perù di questa pianta che con la sua fecola succolenta alimenta le masse proletarie e solletica il gusto delicato degli opulenti. Gl'Inglesi i primi la portarono nel loro paese. Essa si rese nota in altre regioni europee dopo la scoperta della Virginia. L'il-

lustre Parmentier la fece conoscere ai popoli Britannici e di là propagossi nelle Fiandre. In occasione delle guerre di Luigi XIV, con questa nazione fu coltivata nella Francia. Si conobbe nell'Italia al tempo del Gran Duca Ferdinando II. Cosimo III, ne mangiò e la fece coltivare nei suoi giardini. Indi fu imitato dalle classi agiate, lochè servì a togliere il pregiudizio popolare che la medesima fosse venefica; ma le carestie più che l'esempio finirono di persuaderne l'uso. La radice che sola si mangia è un'alimento sanissimo, gli steli però ed i frutti hanno delle proprietà poco salubri. Gli abitanti della Virginia la mangiano panizzata e n'estraggono una fecola o amido che non è soggetto ad inacidire. È perenne.

276. PEONIA *Nom. sic. Pionica Nom. bot. Paeonica officinalis Clas. XIII Polyandria Digynia Famig. delle Ranunculacee.*

Etim Il nome di questa pianta lo si deve a Peone celebre medico della Grecia il quale fu il primo a farla conoscere ed a scovirne le proprietà medicinali.

Orig. La Peonia raccogliasi abbondante sui monti della Svizzera, ma l'altra specie detta corallina germoglia nelle contrade meridionali dell'Europa. Coltivasi nei giardini ma più comunemente la prima perchè più ricca di petali di un rosso vivacissimo; il quale colore spesso varia, e del cremisino passa al roseo ed al bianco ancora.

Vir. Med. Le radici e l'acqua che si distilla dai fiori ebbero gran credito per l'epilessia.

277. PEPERONE *Nom. sic. Pipi Nom. bot. Capsicum annum Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. Il nome di Capsico è latino che vale capsola, o

scatolino perchè il frutto di questa pianta è vuoto: ma di Greca etimologia è il nome di Pepe, da *Pipo*, *bibo* eccitando la sete con il suo bruciante sapore.

Orig. È pianta esotica che ci fu portata dalle Indie. Ve ne sono due varietà; cioè il Peperone dolce, perchè alquanto insipido e non molto bruciante; e l'altro le cui bacche sono di un rosso vivissimo. Si confettano in aceto le quali mangiansi per dare stimolo allo stomaco ed aguzzare l'appetito. È incredibile l'uso smoderato che ne fanno gl'Indiani usandoli in tutte le vivande bevendone la decozione come stomatica; la mescolano eziandio in una specie di pane del quale si cibano con piacere.

Vir. Med. Si può far uso della seconda varietà nell'idropisia e nelle oftalmie cagionate da rilassamento della tunica dell'occhio. Nella Concincina e nell'Indie si usano per vincere le terzane ostinate. Alcuni indigeni dell'America meridionale pungono i lombi ed il ventre dei tisici con spine bagnate nel succo estratto dalle sue bacche. È annuo.

278. PERO *Nom. sic. Piru Nom. bot. Pyrus communis Clas. XII Icosandria Pentagynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Dalla forma piramidale del frutto prende il nome questa pianta.

Orig. La Siria ci ha dato il Pero quantunque alcuni lo dicano indigeno dell'Italia perchè da molti anni naturalizzato fra noi. Plinio numera molte specie di Peri conosciuti dai Romani; come i *Cucurbitini*, i *Necumani*, i *Tiberini*, così appellati questi perchè molto appetiti dall'Imperatore Tiberio. Tutti però possono ridursi a due specie, cioè al selvatico ed al domestico. Nei paesi dove

molto abbondano i selvatici, se n'estrae con la fermentazione una specie di liquore spiritoso, detto Sidro.

279. PERPETUINO *Nom. sic. Amarantulini Nom. bot. Gnaphalium orientale Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Succulente.*

Etim. Il suo nome significa fiocco di lana perchè del *Gnaphalium Sthoeccas* se ne fa la corda.

Orig. Il Perpetuino orientale è indigeno dell' Africa, coltivasi nei vasi ed i suoi fiori gialli dorati conservano il colore e la lucentezza anche quando son secchi. Dall' *Helichrysum fulgidum*, benchè di specie diversa, sbuccia il suo brillante fiore color di oro che lo mantiene parimente eziandio inaridito. Nei fiori del *Xeranthemum annuum* si avvertono poche alterazioni, epperò Perpetuini son chiamate anche queste due specie. Sono perenni.

280. PERSICARIA *Nom. sic. Pipi di acqua Nom. bot. Polygonum Persicaria Clas. VIII Octandria Trigynia Famig. delle Poligonee.*

Etim. Le foglie di questo arbusto si assomigliano a quelle del Pesco, quindi è che gli si diede un tal nome.

Orig. È originario del Levante, e trovasi tra noi lungo le fosse e nei viali avvallati. Si adorna sul cominciare dell'està di numerosissimi fiori color di rosa in ispighe serrate.

Vir. Med. Il suo decotto è proposto per l'Idropisia e per l'itterizia; e come deterativo delle vecchie piaghe. Il *Polygonum aviculare* credesi specifico per i mali di petto e per molti altri mali, d'onde il nome di *Centimorbia*. Sono perenni

281. PESCO *Nom. sic. Persicu Nom. bot. Amygdalus Persica Clas. XII Icosandria Monogynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Fu detto Persico o Pesco perchè portatoci dapprima dalla Persia ; il quale coltivossi assai tardi nell'Italia.

Orig. Plinio racconta che in Roma vi si portava il frutto da lontane regioni; e siccome è facile a putrefarsi era assai raro e si comprava a prezzi esagerati, sino a trecento denari per ciascuno. In tempi posteriori caddero in discredito stimandosi nocivi; e per vero dai medesimi si estrae un veleno potentissimo, l'acido prussico. Cibandosene, non per tanto quando sono ben maturi riescono sanissimi e deliziosi; con cui si fanno le famose persicate.

Vir. Med. Il siroppo di fiori di Pesco si fa con l'infusione dei suoi fiori che si adopera come purgante. Le foglie sono vermifughe

282. PETRONCIANA *Nom. sic. Milingiana Nom. bot. Solanum Insanum Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. Fu detta così da *Mala insana* quasi melo poco salubre; perchè mangiandola immatura può nuocere assai. Per evitare questo inconveniente anche i frutti maturi debbonsi aprire, salare e dopo un'ora farne uscire spremendoli la parte acquosa.

Orig. La Petronciana è originaria delle Indie, nel Nord coltivasi dai curiosi qual pianta esotica; ma nelle Provincie meridionali dell'Europa è un'ortaggio comune, ed il frutto somministra un'eccellente condimento. Se ne fa uso per tutto l'Oriente, e principalmente dai Musulmani, perchè fu molto caro al loro Profeta. Il più comune produce un frutto pavonazzo. La varietà più notevole è quella che si conosce sotto il nome di pianta ad uovo, il cui frutto di forma rotonda in principio è giallo che poi diviene bianco.

Vir. Med. Le foglie ritengono anodine e risolutive; e si adoperano in cataplasme. È pianta perenne.

283. PETTINE DI VENERE *Nom. sic. Augghiuola*
Nom. bot. Scandix pecten *Clas. V Pentandria Digynia*
Famig. delle Ombrellifere.

Etim. Detta così per i lunghi e sottili suoi frutti paragonati al pettine che portano in testa le donne.

Orig. È pianta volgare nella Sicilia, la quale nasce nei prati e nei luoghi coltivati. I fiori del centro sono sterili ed i frutti crescono presto. Nel pulire i grani raccolgonsi con le altre erbe per pastura del bestiame. È annua.

284 PIANTAGGINEM AGGIORE *Nom. sic. Centunervi*
Nom. bot. Plantago major *Clas. IV Tetrandria Monogynia*
Famig. delle Plantaginee.

Etim. L'etimologia di questa pianta si è data alla parola Arnoglossa.

Orig. Essa nasce lungo le vie e nei cigli dei fossi. Fiorisce in Maggio.

Vir. Med. Le virtù terapeutiche sono le stesse che quelle delle altre Piantaggini. È perenne.

285. PIÈ DI LEONE *Nom. sic. Archimilla* *Nom. bot. Alchemilla vulgaris* *Clas. IV Pentandria Digynia*
Famig. delle Cariofillee.

Etim. Alchemilla, secondo alcuni, deriva dal nome arabo *Alchech*, che vale Lince, perchè il suo fiore imita la forma dell'occhio di questo animale; o piuttosto per la somiglianza che ha ad una stella d'onde appellasi ancora *Stellaria*.

Orig. È pianta Europea, nasce nei prati montuosi, ed ha fiori piccoli a ciocche, che potrebbero impiegarsi per la concia delle pelli.

Vir. Med. Si reputa astringente ed è perciò stimata vulneraria; in Smolandia, e nella Gotia l'usano come antipasmodica. È perenne.

286. PILOSELLA *Nom. sic. Pilusedda Nom. bot. Hieracium pilosella Clas. XIX Syngenesia Poligamia aequalis Famig. delle Cicoriacee.*

Etim. Scrive Plinio che lo sparviero previene la cecità fregandosi gli occhi con il succo di questa pianta; e siccome i Greci chiamano lo sparviero *Jeracio*, perciò Dioscoride diede a questo vegetabile tale nomenclatura.

Orig. È questa specie di Pilosella indigena del Giappone e della Cina, trovasi di frequente nei luoghi secchi e Simon Pauli fu il primo a scrivere che alle sue radici trovasi il *Coccus Polonicus* usato per tinta.

Vir. Med. È stimata pianta astringente utile per l'emorragie del naso e per l'ernie. Si pretende che infusa nel vino bianco guarisca le febbri terzane. È perenne.

287. PINO *Nom. sic. Pignulu Nom. bot. Pinus pinea Clas. XXI Monoecia Monadelpchia Famig. delle Conifere.*

Etim. Dalla corteccia incisa di questo gigante dei boschi si ottiene quella resina crassa da cui si forma la pece detta in greco *Pitta* da cui prese la sua nomenclatura.

Orig. È il più colossale per le sue dimensioni di tutti gli altri alberi boschivi che vegetano nei nostri climi ed è originario dei paesi settentrionali; ma pure da epoche assai lontane veste con la sua fronda perenne le cime nevose dei nostri monti. Delle tre sue specie principali il Pino Tarentino, come l'appella Plinio, è quello che produce i frutti più grossi che diconsi *Pinocchi*. Con i teneri suoi rami si coronavano i vincitori dei Giuochi Istimici. Dalla sua resina per distillazione se ne cava l'acqua

di raggia, l'essenza di Terebinto, la pece greca, o Colofonia. I Lapponi preparano la sua scorza interna di maniera da farne focaccine e ne estraggono altresì un succo dolce per mezzo del fuoco, come nota il Linnéo nella sua Flora Lapponica. In quei rigidi climi dove le notti sono di parecchi mesi si servono del suo legno quali faci a rischiarare le tenebre.

Vir. Med. I pinocchi sono stimati nutritivi assai ed afrodisiaci.

288. PIOPPO *Nom. sic. Chiuppu Nom. bot. Populus Alba Clas. XXII Dioecia Pentandria Famig. delle Amnataceae.*

Etim. Perchè quest'albero altissimo coperto di corteccia argentea popola i boschi mercè la sua facilità in propagarsi da ciò fu detto Pioppo dal latino *populus*.

Orig. È indigeno e con esso difendiamo le nostre passeggiate dagli estivi raggi del sole. Le sue foglie brune al di sopra, bianche al di sotto sono in continua agitazione, ed è questa la ragione per cui il Pioppo Libico che possiede tale proprietà in grado eminente, ebbe il nome di *Tremula*. I lavori da falegname si formano ordinariamente di questo legno. Gli Svizzeri l'adoperano per zoccoli e pantofole. La scorza è il primario alimento dei Castori, il quale mancando riesce d'infima qualità il castoro medicinale. Dai tintori s'impiega la medesima per colorire in giallo e per fissare i colori del campeggio.

Vir. Med. Le gemme del pioppo unite al lardo formano l'unguento populeo detto volgarmente *Manteca*; utile per l'emorroidi ed usata eziandio a far crescere i capelli.

289. PISELLO *Nom. sic. Pisedda Nom. bot. Pisum sa-*

tivum Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.

Etim. Dal verbo latino *pisare*, che secondo il Budeo significa decorticare, o sgusciare il Pisello ebbe il nome. È noto che tale operazione fassi subire ai graminacei nell'Aja che anche in presente viene espressa con il nome di pisare.

Orig. Plinio scrive che il Pisello ama i climi caldi ed è impazientissimo del freddo; conciossiachè è originario del bel clima d'Italia e dell'Asia meridionale. Son coltivati negli orti per mangiarne i semi in erba crudi e cotti. Poco uso se ne fa quando sono secchi perchè troppo soggetti al tarlo; pur nondimeno in tal stato, quasi affatto vuoti di polpa, germogliano assai bene seminati. È pianta annua.

290. PISTACCHIO *Nom. sic. Fastuca Nom. bot. Pistacea Vera Clas. XXII Dioecia Tetrandria Famig. delle Terebintinacee.*

Etim. I Pistacchi furono così appellati da *Pistis* cioè resinoso.

Orig. Teofrasto e Dioscoride li vogliono originari dell'India al di quà del Gance, quindi l'appellarono Terebinto Indico; ciò non ostante se ne vedono larghe piantagioni presso Alessandria di Egitto. In Berea di Siria ed anche nella Sicilia si coltivano con successo. Come la Palma ed il Fico ha distinti i sessi. La buccia del frutto è rossa, verde il color del seme, quindi nei lavori di credenza fanno un bel ornamento.

Vir. Med. Le virtù accordate loro di balsamiche, eccitanti, afrodisiache, corroboranti, massime nelle affezioni epatiche, sono messe in dubbio dai moderni, e solamente ritengonsi come nutritivi.

291. PLATANO *Nom. sic. Platanu Nom. bot. Platanus orientalis Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Dall'estendere ch'esso fa molto in largo i suoi rami appellosi Platano dal greco *platus* che significa ampio, lato.

Orig. L'Asia meridionale n' è la patria; e siccome in quel clima ardente molto si ama l'ombra che protegge dai raggi solari vibrati quasi perpendicolarmente, perciò piantavasi il Platano non solo nei campi; ma altresì nelle piazze delle loro città; spandendo quest'albero un'ombra assai densa ed ampia per i larghi rami e folto fogliame. Sotto la sua ombra poteggitrice si ultimavano i contratti, si tenevano i mercati; e spesso ancora vi si amministrava la giustizia. Forse per questo costume patriarcale i Re di Persia lo fecero innalzare sui loro preziosi troni a guisa di baldacchino d'oro che gli storici ricordano come una delle principali prove del lusso asiatico. Plinio racconta in qual guisa questa pianta orientale sia passata in Europa segnandone le successive migrazioni. Il famoso Diomede essendo scomparso in una delle due isolette che sono di fronte al monte Gargano nella Puglia, i soci addolorati gli eressero una tomba e vi piantarono un Platano per difenderla con la sua ombra. I Siciliani in progresso lo trapiantarono nella loro Ialzo d'onde passò in Italia, e nelle ultime contrade conosciute in quel tempo, cioè nel Belgio e nell'Olanda. Ricorda l'istoria che il Portico di Atene era circondato di lunghi viali di Platano dove Platone dava le sue lezioni. Ci fa sapere Virgilio che i Romani emulando i costumi asiatici sotto la sua ombra si adunavano sovente; i filosofi per

disputarvi, la gioventù brigosa per sollazzarsi *atque ministrantem Platanum potantibus umbram* Egl. 4. Pur nondimeno quest'albero magnifico s'incontra di rado nei nostri campi; quantunque potrebbe essere utile assai per merigiare le mandre nelle grandi praterie. Il suo bel legno è atto a tutti i lavori da fallegname. Dalla Virginia ce ne fu portata un'altra specie molto simile al Platano che ha il vantaggio di crescere più presto e più dritto dell'orientale.

292. PODAGRARIA *Nom. sic. Pedi di Capra Nom. bot. Ligusticum podagraria Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Siccome gli antichi la credevano uno specifico per guarire la gotta l'appellarono perciò con tal nome.

Orig. È indigena di Europa ed abbonda nei monti del Genovesato quindi il nome di Ligustico. Prospera piantato in luoghi freschi; ed il suo odore è simile a quello dell'Angelica. Nel Nord si mangia come pianta ortense È perenne.

293. POLIGALA *Nom. sic. Poligala Nom. bot. Polygala Vulgaris Clas. XVII Diadelphia Hexandria Famig. delle Rinantee.*

Etim. Il suo nome esprime nella lingua ellenica *molto latte* perchè essa ebbe credito di produrre latte assai nel bestiame d'onde ne dedussero di aumentarlo eziandio nelle nutrici.

Orig. Questa Poligala detta volgare è indigena a differenza della *Senega* che ci è portata qual droga dalla Virginia. Non sorge oltre ad un piede, e conserva costantemente le foglie simili a quelle del Bosso. Per quasi tutta l'està smalta i prati montuosi con i suoi fiori, i quali variano dal giallo al rosso, al turchino, al bianco.

Vir. Med. Si considera come sudorifera bechica, alquanto emetica e purgante. Il Linnéo credette che la radice possedesse le virtù della Poligala Virginiana e che fosse uno specifico per i morsi velenosi. È perenne.

294. POMIDORO *Nom. sic. Punu d'amuri Nom. bot. Solanum lycopersicum Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. Per il colore ranciato del frutto simile al Lupino detto in greco *lycos* gli s'appose il nome di Licipersico.

Orig. È pianta dell'America meridionale la quale passò a coltivarsi nella Spagna e da questa Nazione introdotta nell'Italia è divenuta comunissima; avvegnachè serve di condimento a molte vivande. Alcuni la credettero venefica perchè della famiglia delle Solanee capaci di produrre apoplezie, ma l'uso che se ne fa smentisce questo allarmante supposto. Mercè la cottura perde ciò che potesse avere di deleterio e resta un'acido assai gustoso. La pianta fresca ha un'odore nojoso, pure in Amboina si mangiano le foglie crude insieme con il pesce.

Vir. Med. Le dette foglie pestate ed applicate alla pelle infiammata ne mitigano il dolore. È annuo.

295. PORCELLANA *Nom. sic. Purciddana Nom. bot. Portulaca oleracea Clas. XI Dodecandria Monogynia Famig. delle Portulacee.*

Etim. Vegetabile molto appetito dai porci e per tale circostanza fu detto Portulaca quasi latte o erba da porci.

Orig. Ama i climi caldi come il nostro e nasce spontaneo lungo le viottole degli orti e presso i cigli delle strade. È pianta crassa e le sue foglie hanno la proprietà di aprirsi al sole e chiudersi la sera; ed in tempi

burrascosi i fiori eziandio rimangono aperti dalle undici a mezzogiorno. Si mangia mista con l'insalata ed è stimata emolliente.

Vir. Med. Il succo è utile nell'emottisi e nelle legucorree. I semi erano classati fra i quattro semi freddi minori. È annua.

296. PREZZEMOLO *Nom. sic. Pitrusinu Nom. bot. Apium Petroselinum Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Umbrellifere.*

Etim. I Greci la chiamarono Petroselino quasi Selino da *pietra* perchè nasce tra i crepacci dei monti e tra le pietre; detta da altri *Macedonico* essendo originaria della Macedonia.

Orig. Questa pianta Europea prospera massime nella Sardegna; ed è coltivata con successo nell'Italia continentale, nella Francia ed altrove. Spande un'odore gratissimo; i cuochi si servono delle foglie per condimento: l'uso però abituale del Prezzemolo è nocivo alle persone soggette all'oftalmia.

Vir. Med. L'intera pianta è aperitiva; e le radici sono diaforetiche; le foglie dissolventi; ed i semi acri ed attenuanti. È annua.

297. PRIMULA *Nom. sic. Primavera Nom. bot. Primula officinalis Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Primulacee.*

Etim. Le gialle pannocchie della Primula ci annunziano l'epoca dell'anno in cui all'inverno succedono i tiepidi giorni di primavera detta perciò dal Mattioli fior di primavera.

Orig. È pianta indigena, quantunque alcuni la vogliono originaria dalla Germania e dalla Francia. La Primula

Elatior che n'è altra specie incontrasi più di frequente nei giardini, per i suoi fiori gialli nel centro e sanguigni nel contorno. Coltivasi eziandio l'*acualis* i cui fiori variano dal giallo pallido dorato con il contorno gridellino e rossiccio. Se ne omettono le altre specie; come la Primula *Palinuri*; e la Primula *Auricula* detta volgarmente orecchio di Orso, di cui ho tenuto parola innanzi.

Vir. Med. L'Officinale ebbe credito contro la paralisi, e la radice è reputata antidontalgica. È annua.

198 PRUGNOLO SELVAGGIO *Nom. sic. Atrignu Nom. bot. Prunus spinosa Clas. XII Icosandria Monogynia Famig. delle Rosacee.*

Elim. Vedi la parola Susino.

Orig. È indigeno dell'Europa; il qual frutice produce picciolissimi frutti a guisa di acini di uva di sapore aspro che pure si mangiano. Le lettere scritte sulle biancherie e sui pannilani con il succo di questi frutti non si cancellano nel passarli a bucato.

Vir. Med. Il medesimo è utile per le diarree, le foglie tenere si possono sostituire al Thè, la corteccia alla China come febrifuga. È perenne.

299. PSORALEA *Nom. sic. Caprinedda Nom. bot. Psoralea bituminosa Clas. XVII Diadelphica Decandria Famig. delle Leguminose.*

Elim. Le foglie di questa pianta fruticosa vennero ritenute come rimedio antisporico; e poichè le medesime hanno un'odore di bitume o di Asfalto le si è data tale doppia nomenclatura.

Orig. Nasce spontanea nei rivaggi marittimi del nostro clima; ed in tanta quantità che viene impiegata qual combustibile.

Vir. Med. Dioscoride la credette antiepilettica ed antisterica, litontrittica, alessiofarmica, ma è poco adoperata in presente. È perenne.



300. QUERCIA *Nom. sic. Ruvulu Nom. bot. Quercus robur Clas. XXI Monoecia Poliandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Festo vuole che dall' antico latino *Querquerum* cioè grave e resistente tragga la sua etimologia. Tali in effetto sono le qualità di questa pianta, il cui legno è duro e pesante che rendesi ancor dippiù s'è tenuto per qualche tempo immerso nell'acqua.

Orig. Cresce in grandi dimensioni il tronco, ed i suoi robusti rami sfidano i furori aquilonari e le ingiurie delle stagioni. Son celebrate nelle Sacre Carte le querce di Basan; ed i popoli della Grecia l'avevano consagrata a Giove. Boschi impenetrabili di quercia ombreggiavano il luogo natale di questo falso nume sul monte Licéo nell'Arcadia. Le querce di Dodona si favoleggia che fossero parlanti e pronunziassero Oracoli al pari delle famose colombe dell'Epiro. Nelle Gallie coprivano i misteri dei Druidi; i Celti la veneravano come emblema dell'ospitalità. La corona di quercia stimavasi dai Greci più onorifica di quella d'oro. Con i rami di questa pianta intessevasi dai Romani la corona civica premio destinato a chi avesse salvata la vita ad un commilitone sui campi di battaglia. Se ne impiega il legno in lavori di durata e di forza, le sue ghiande furono il primo alimento degli uomini, ed in presente lo apprestano alle gregge

porcine: le foglie sono buona pastura alle alte bestie. Da una specie d'insetto detto dai naturalisti *Cynips quercus folii*, con il pungere che fa le dette foglie si forma la Galla che entra qual base principale nella composizione dell'inchiostro. La scorza è impiegata per le tinture nere.

R

301. RADICHELLA *Nom. sic. Radicchia Nom. bot. Crepis Vesicaria Clas. XIX Syngenesia Polygama Aqualis Famig. delle Cicoriacee.*

Quest'erba è simile alla cicoria, con cui alle volte si confonde che riesce nociva nel cibarsene per le sue qualità venefiche; benchè in Costantinopoli si mangi in insalata.

302. RAFANELLO *Nom. sic. Radice Nom. bot. Raphanus sativus Clas. XV Tetradymania Silicuvosa Famig. delle Crocifere..*

Etim. Raphanus così chiamato dai Greci perchè cresce rapidamente secondo l'opinione di Teufrasto e di Plinio.

Orig. La Cina è la patria di questo vegetale dove se ne coltiva una varietà dal cui seme se n' estrae dell'olio. Le altre varietà che si coltivano in Europa diversificano per la grandezza, figura e colore della radice. I bianchi sono stimati più forti; i rossi ed i lunghi sono più dolci. Si mangiano crudi con la carne, o per pospato ed hanno un sapore vivo e piccante.

Vir. Med Sono rimedio buonissimo nell'asma, e nello scorbuto. Sono annui.

303. RAFANO RUSTICANO *Nom. sic. Coclearia Nom. bot. Cochlearia Armoracea Clas. XV Tetradymania Silicuvosa Famig. delle Crocifere.*

Etim. Per la forma sinuata e fusiforme delle grandi sue foglie gli si è apposto questo nome da *Cochia* cioè *limax* o *lumaca*.

Orig. È pianta Europea, ma ama esser coltivata nei luoghi freschi ed ombrosi. Ve ne sono altre due specie, la *Batava* e la *Glastifolia*.

Vir. Med. La radice dell'Armoracea pestata ed applicata alla cute serve di epispastico. È giovevole nelle paralisi e nell'idropisia. L'infusione fatta con l'acqua eccita il vomito; ma fatta con il latte caldo agisce come cosmetico. La *Batava* e la *Glastifolia* sono antiscorbutiche. La prima specie è perenne, la seconda annua, la terza biennale.

304. RANNO *Nom. sic. Spina Santa Nom. bot. Lycium Europæum Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Ramnee.*

Etim. Pianta originaria dalla Licia; da cui, secondo Dioscoride prese il nome.

Orig. Benchè indigena dell'Asia fruttifica benissimo tra noi; con i cui rami spinosi si formano delle siepi; si distingue facilmente per il colore biancastro delle foglie. Questo frutice è perenne.

305. RANUNCULO *Nom. sic. Rusetta o butteddu d'oru Nom. bot. Ranunculus asiaticus Clas. XIII Poliantria Poligynia Famig. delle Ranunculacee.*

Etim. Havvi tra le diverse specie dei Ranunculi il così detto *Aquatilis*, il quale vegeta nelle acque impaludate, e quando è in fioritura mette i fiori a galla dell'acqua, che dopo ciò li riconduce al fondo. Questa proprietà gli dà dell'analogia con l'abitudine delle rane per cui fu dato a tutti i Ranunculi questo nome generico.

Orig. Il Ranunculo dei giardini ci fu portato dalle regioni calde dell'Asia e della Mauritania. Nessun'altra pianta più di questa, presenta varietà così spiccate, ed aspetto tanto bello per i suoi fiori lucenti, pomposi di mille colori, e per la pienezza dei petali. Ve ne sono a fiori doppio rosso, detti Giganti, ed a fior croceo che diconsi Gran Galli. Vi è ancora il *Ranunculus acris*, ossia Bottone d'oro; il cui fiorellino riveste bene il terreno con i suoi rami e dura molto tempo. Le foglie e le radici contengono un succo corrusivo al pari delle Cantarelle. È perenne.

306. RÀPA *Nom. sic. Rapa Nom. bot. Brassica Rapa Clas. XV Didinamia silicuesa Famig. delle Crocifere.*

Etim. È detta Rapa da Rapaccione, o *Navone*, cui questa pianta è assai affine.

Orig. È comunissima in Italia quantunque indigena dell'Inghilterra e della Fiandra. La radice che principalmente si mangia ha delle varietà per il colore e la forma or depressa, or rotonda, or allungata. Il colore è bianco, ma ve ne sono altresì di colore giallo che sono molto gentili a cuocersi. Le rape sono cibo nutritivo per gli uomini e per le bestie; ed i teneri germogli, detti *broccoli* di *rapa* si mangiano con avidità nel napoletano. Il succo espresso dalle rape somministra fermentato spirito ardente mercè la distillazione.

Vir. Med. È pettorale, incisiva, diuretica, antiscorbutica e ridotta in cataplasma è risolvente. Annuia e biennale.

307. RESEDA *Nom. sic. Caciccia Nom. bot. Reseda odorata Clas. XI Dodecandria Trigynia Famig. delle Resedacee.*

Etim. Fu così detta, secondo Plinio a *resedo* perchè riputata dagli antichi pianta officinale sedativa,

Orig. È nativa dell'Egitto, e nel nostro clima riesce bene messa in terreno arenoso. Nelle viottole dei giardini si coltiva per l'odore di Pesco che tramandano i suoi mille fiorellini. Questa grata fragranza vien paragonata dal Linnéo a quella dell'ambrosia; la quale diffondesi principalmente al sorgere ed al tramontare del sole. Incontrasi un'altra specie di Reseda dette *Luteola* che somministra una bellissima tinta gialla impiegata a colorire tele, lane, seta, e cotone. Annue.

308. RIBES *Nom. sic. Ribbes Nom. bot. Ribes Rubrum Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Sassifraghe.*

Etim. Perchè indigeno questo frutice dei freddi climi fu così detto da *Rigos* cioè *frigus*.

Orig. Nasce su le Alpi e coltivasi appo noi con difficoltà nei luoghi ombrosi e freshi soffrendo assai per il caldo; produce grappoletti di bacche rosse, nere, e gialle secondo la specie alla quale appartiene. Son queste di un acido piacevole e servono a fare delle conserve e dei geli.

Vir. Med. Han credito di rinfrescanti, quindi proposte nelle malattie infiammatorie per bevanda. Nella Svezia ne adoperano la conserva nelle angine, e l'infusione delle tenere punte per le febbri esantematiche. Perenne.

309. RICINO *Nom. sic. Erva Carvana Nom. bot. Ricinus communis Clas. XXI Momoezia Momodelphia Famig. delle Euforbiacee.*

Etim. Siccome il suo seme ha la forma di un'insetto dell'ordine dei parassiti appellato *Ricino* comunemente *mosca canina*, è per tale somiglianza che ha preso il nome.

Orig. Benchè nativa delle due Indie pure vive bene

e fruttifica nel nostro clima. È utile principalmente per l'olio che se n'estrae. Fin dai tempi di Dioscoride era noto quest'olio con il nome di Olio di Ricino. Si può usare per lumì, ma dice Plinio che dà una fiamma oscura e che tramanda un cattivo olezzo come quello della balena. Ruffio narra che gli abitanti di Giava e di Malacca mescolano quest'olio con calce viva e l'usano per catramare le navi, costruire dei pavimenti, per imbattumare le cisterne e per altri lavori esposti all'umido.

Vir. Med. Quest'olio è purgativo e può sostituirsi a quello delle mandorle dolci senza timore che susciti ardenza e dolore. È lodato per le piaghe della testa, per l'emorroidi, per l'otalgia. Preso internamente opera come catartico e vermifugo. Si adopera per espellere la tenia. Al Capo di Buona Speranza si applicano le foglie alla testa come calmanti. È perenne.

310. RISO *Nom. sic. Risu Nom. bot. Oryza sativa*
Clas. VI Hexandria Digynia Famig. delle Graminacee.

Etim. Gli Arabi ed i Caldei davano a questa pianta il nome di Orisa da cui tolta la prima lettera appellosi Riso fra noi. Ai tempi di Teofrasto il Riso era pianta peregrina, venuta dalle Indie e che Plinio ci attesta essersi resa comunissima in Italia in pochissimo tempo.

Orig. Alcuni pretendono che sia originaria dell'Etiopia. Il Riso è per gli Orientali ciò che il frumento è per i popoli del Sud. Nei climi ardenti è un nutrimento sano, facile a digerirsi; e le nazioni Indiane ne fanno quasi il loro unico cibo. Trasportato fra noi fu per fermo un prezioso acquisto. La Spagna, il Piemonte, la Sicilia lo coltivano ed è derrata principale del loro commercio al quale oggetto lo spediscono alla Russia e ad altri po-

poli del Nord. Il Riso non vegeta che in terreni umidi e paludosi epperò la vicinanza delle risaie è assai malsana.

Vir. Med. Nello stato di maturità la medicina ne sa trarre partito, facendone un'eccellente tisana per le malattie acute massime nella tabe, nel dimagrimento, nelle diarree e nelle dissenterie. Nella dieta medica si prescrive come nutritivo e facile a digerirsi. È annuo.

311. ROBBIA *Nom. sic. Rubbia Nom. bot. Rubbia tinctorum Clas. VI Tetrandria Monogynia Famig. delle Rubiacee.*

Etim. Dal latino *Rubere* riconosce la sua etimologia questo vegetale perchè la radice si adopera per tingere in rosso.

Orig. La Robbia che comprende circa dieci specie cresce spontanea per tutta l'Europa; nel Levante, nella Barberia, e nel Capo di Bona Speranza. La Tissoncajanna rossa degli abitanti di Hunduson che usano per tingere la pelle in rosso altro non è che la nostra Robbia. La proprietà tintoria di questa pianta era nota a Dioscoride appellata da lui *Erithrodanon*. Anche le ossa degli animali che se ne cibano rimangono tinte in rosso, come il Mizaldo scoprì il primo. Il latte eziandio delle vacche che la mangiano ne rimane arrosato. Per questo fine principale viene coltivata facendosene gran consumo dai tintori di lana. Delle due sue varietà cioè della selvatica e della sativa, se ne ricava maggior quantità di succo dalle radici di quest'ultima. Nella Zelanda la Robbia si secca nelle stufe perchè così si conserva meglio il colore; ma fresca dà due terzi più di tinta che la secca.

Vir. Med. La radice della Robbia è aperitiva, diuretica e purificante. Si è sospettato che fosse giovevole nella

rachitide vedendo che s'insinua nelle ossa degli animali ma questa supposta virtù è smentita dall'esperienza; avvegnachè le bestie che se ne nutriscono dimagrano, e muojono quasi tistici. È perenne.

312. ROBINIA *Nom. sic. Rubbinia Nom. bot. Robinia pseudoacacia Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Questa pianta ebbe il nome dal caricarsi in primavera di fiori racemosi del colore del rubino.

Orig. Benchè indigena della Virginia pure sviluppassi rigogliosa nel nostro clima e moltiplicasi e cresce rapidamente; ed i palloni che spuntano dalle radici in tre anni possono tagliarsi per farne pali ed anche cerchi. Il Du Hamel loda la bellezza del suo legno giallo venato, lucente e duro atto alle mobilie di lusso. Le foglie sono un sano foraggio ai cavalli, allo bestiame e specialmente alle pecore. I fiori danno un buono odore allo sciroppo che rendono più grato. Il solo uso che se ne fa tra noi è di ombreggiare i viali, e di ornare qualche giardino all'inglese con la sua fresca verzura.

313. ROSA *Nom. sic. Rosa Nom. bot. Rosa Gallica Clas. XII Icosandria Poligynia Fam. delle Rosacee.*

Etim. Le grate fragranze che emanano copiose dalla Rosa vengono espresse dalle due voci greche *ra* ed *ozo* quasi spirante facile odore.

Orig. Benchè il suo nome specifico la dica indigena della Francia, pure la vediamo vegetare in pieno sviluppo in tutti i climi temperati di Europa e dell'Antico Continente. Erano celebri in fatti presso i Palestini le Rose di Gerico siccome nella Lucania quelle di Pesto; ed i poeti Greci, per il leggiadro complesso delle tinte e

soavità dell'olezzo la sacrarono alla dea della bellezza. Questa Regina dei fiori si frammischia, per così dire alle nostre feste ed alle nostre gioje. La gioconda giovinezza se ne fa corona, ed il dolce incarnatino dei petali ci ricorda il casto pudore; essa è l'emblema dell'innocenza essa è il premio della virtù. Per tale ragione Clemenza Isaura istituttrice dei *Giuochi Floreali*, la destinò a decorare i laboriosi studii dell'eloquenza poetica e dell'oratoria. Numerosissime sono le varietà della Rosa, ed un illustre antofilo di nostra conoscenza l' ha fatto ascendere mercè nuove combinazioni a più di 300. A ricordarne qualcuna; havvi la Rosa Rossa, la Bianca, la Gialla, la Rosa Cannella, la Cappuceina, la Carbonara, la Doppia Centofoglie, la Multiflora, la Muscosa, il Muschetto, la Tea, quella di Bengala, la Damascena.

Vir. Med. I fiori tuttavia in boccio si adoperano come astringenti e carminativi. Dai petali si distilla l'acqua e l'essenza di Rose, la conserva, l'aceto, il siroppo ed il mele rosato. Tutte le sudette varietà sono perenni.

314. ROSMARINO *Nom. sic. Rosa marina Nom. bot. Rosmarinus officinalis Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Labbiate.*

Elim. Rosmarino, ossia rugiada del mare fu così detto perchè ama i luoghi esposti alle aure marine.

Orig. Nelle campagne presso Narbona nasce da se in tanta copia che il legno di questo arbusto aromatico serve per alimentare il fuoco. Prospera nella Spagna, nella Svizzera; e nell'Italia è coltivato in tutti i giardini. Dai cuochi s'impiega per condimento di alcuni cibi; e se ne prepara con la distillazione un' acqua celebre sotto il nome di acqua della *Regina di Ungheria*.

Vir. Med. È quest'acqua ottima per i mali nervosi, vertigini, e deliqui. La pianta si reputa, tonica, cordiale, e cefalica. Perenne.

315. RUSCO *Nom. sic. Spina Pulci Nom. bot. Ruscus Aculeatus Clas. XXII Dioecia Monadelphia Famig. delle Smillacee.*

Etim. L'asprezza delle foglie di questo frutice acute e pungenti le ha fatto dare il nome di Brusco o Rusco. Dicesi eziandio puncitopo perchè impiegato a difendere dai topi i commestibili.

Orig. È indigeno dei nostri paesi meridionali; e nella Sicilia s'incontra frequente nei luoghi incolti e sterili. Non mai si spoglia delle sue verdi fronde ed adornasi di fiori in marzo. I frutti sono rossi, ma quelli del *Ruscus Racemosus* sono gialli di ordinario.

Vir. Med. Il *Ruscus Hypoglossum* ebbe credito di astringente; ma in presente non se ne fa più uso; le radici però dell'*Aculeato* hanno luogo in medicina come diuretiche e sono delle cinque radici aperitive maggiori. Sono perenni.

316. RUTA *Nom. sic. Aruta Nom. bot. Ruta Gvaveolens Clas. X Decandria Monogynia Famig. delle Rutacee.*

Etim Dalla voce greca *Ruo* cioè *serbo* fu così appellata dagli antiche per le molteplici virtù ad essa attribuite.

Orig. È pianta indigena resa celebre dalla muliebri superstizione. Qual amuleto la pongono indosso ai fanciulli per allontanare certe fantastiche malattie. Trascinato dall'opinione del volgo ha scritto anche Plinio su di questo vegetale più da Romanziere che da naturalista. Dice che sia un rimedio efficacissimo contro tutti i ve-

leni e le infezioni, e che la Donnola prima di combattere con il serpente si premunisca con la ruta.

Vir. Med. Per il suo fetido odore reputasi antisterica creduta eziandio vermifuga, e carminativa. È perenne.



317. SALCE *Nom. sic. Salice Nom. bot. Salix Babylonica Clas. XXII Dioecia Dicandria Famig. delle Amentacee:*

Etim. La somma facilità di salire di questa pianta arborea le ha meritato il nome di Salice.

Orig. La specie di cui tengo parola è di origine orientale, e le rive del fiume Eufrate presso Babilonia 'erano ombrate dalla sua lunga chioma di un verde pallido mestamente chinata. A questa pianta lugubre gli esuli Ebrei sospendevano le loro arpe, mutoli struggendosi in amaro pianto ripensando ai Sacri Cantici soliti echeggiare nel recinto del Tempio di Gerusalemme. N' è forse un' allusione l'appellarsi questa specie *Salcio Piangente*. Alcuni scrissero che i medesimi siano buoni per legare, mercè la loro flessibilità e pieghevolezza; ma evvi nonper tanto il Salice indigeno detto *Viminale* che destinasi a tal uso; dei cui rami se ne intessono ceste, panieri, e gabbie. Si piantano lungo le sponde dei fiumi per servire da fascia boscosa a fin d'impedirne lo straripamento, ed il ristagno.

Vir. Med. La corteccia del *Salcio Bianco* o *Viminale* era creduta febbrifuga, ma Bergius l'ha sperimentata inefficace.

318. SALSAPARIGLIA *Nom. sic. Salsapariglia. Su* buesta pianta si consulti la parola *Smillace.* 20

319. SALVIA *Nom. sic. Sarvia Nom. bot. Salvia officinalis Clas. II Diandria Monogynia Famig. delle Labiate.*

Etim. Per le molte qualità salutari attribuite a questo frutice aromatico da Plinio e da Dioscoride fu distinta con tal nome dalla voce latina *serbare* ossia *salvare*.

Orig. Cresce in tutte le parti del mondo antico, ma quella della Spagna è di perfetta qualità. Si adopera dai cuochi per gli arrostiti degli uccelli piccoli perciò chiamata Salvia da uccelli. Ha sapore aromatico, amaro, ed un pò acre. Gli Olandesi comprano quasi tutta la raccolta di quella che cresce sulle coste della Provenza per portarla alla Cina. I Cinesi ed i Giapponesi la pregiano tanto che per una cassa di Salvia ne danno quattro di Thè; e si maravigliano come si vada così lontano in cerca di altre piante possedendone una tanto preziosa.

Vir. Med. È tonica, cordiale, stomatica, sternutatoria; si fuma a modo di tabacco per scaricare il cerebro; e si prende in infusione come il Thè. Perenne.

320. SAMBUCO *Nom. sic. Savucu Nom. bot. Sambucus nigra Clas. V Pentandria Trigynia Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. La parola Sambuco è Araba e significa *purgare*.

Orig. Questo vegetabile indigeno dell' Europa cresce spontaneo nel Giappone; ed è una delle piante che servono ad usi molteplici. Nella fioritura olezza soavissimo e se ne prepara un vino esquisito facendo fermentare le sue bacche con lo zucchero, Zenzevero e Garofano.

Vir. Med. Le foglie, i teneri germogli ed i fiori purgano energicamente. L'infusione dei fiori secchi promuovono abbondante traspirazione. Le foglie ed i fiori in

cataplasma guariscono le risipole, i reumantismi, e le infiammazioni. Le bacche sono diuretiche ed arrestano le dissenterie; i semi che posseggono virtù purgativa, danno un'olio risolvente per uso esterno. È perenne.

321. SANGUINELLA *Nom. sic. Sanguinaria Nom. bot. Geranium Sanguineum Clas. XVI Decandria Monodelphia Famig. delle Geranicee.*

Etim. Geranio in greco esprime *Grue* perchè la foglia di questo vegetale ha qualche somiglianza con il piè di tale rapace volatile.

Orig. È pianta nostrale ed il color rosso del suo grande fiore l'ha meritato il nome di Sanguinella

Vir. Med. Ha qualità astringenti. È perenne.

322. SANTOLINA *Nom. sic. Canfara bianca Nom. bot. Santolina Chamæcyparissus Clas. XIX Syngenesia Polygamia æqualis Famig. delle Labbiate.*

Etim Il suo stelo fruticoso, le foglie simili al cipresso e l'olezzo di Sandalo ch'emana le fecero apporre tale nome.

Orig. Indigena dei climi temperati dell'Europa vive bene nella Sicilia. Su i primi di Giugno vedesi rivestita di fiori gialli tra le lineari e piccole sue foglie adorne di punte che la rendono simile a certi vermi o bruchi detto per tal motivo vermiculare.

Vir. Med. Possiede proprietà balsamiche adoperata come antelmintica. Perenne.

323. SANTOREGGIA *Nom. sic. Satareddu Nom. bot. Satoreja montana Clas. XIV Didynamia Gymnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. Gli Arabi con la parola Satur esprimono la maggior parte delle Labbiate; ed è perciò che la *Satureja*

appartenente a questa famiglia ebbe tal nome. Altri lo fanno derivare da *salax* per le proprietà salaci ad essa attribuite.

Orig. Quasi tutte le specie delle Santoregge vegetano nell'Europa. Gli antichi medici la consideravano come stimolante; e Dioscoride la proponeva per farne uso nelle vivande.

Vir. Med. Si ha la Santoreggia come disinfettante ed in tempo di epidemie se ne profumano le abitazioni; e quando regnano le *Epizootie*, anche le stalle. È stomatica, attenuante, diuretica, emmenagoga, ed afrodisiaca. È perenne.

324, SARACCHIO *Nom. sic. Ddisa Nom. bot. Arundo Apelodesmos Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee..*

Etim. Il nome di *Apelodesmo* vale in greco legame da vite.

Orig. Nelle spiagge della Sicilia impiegasi in fatti per legarne i tralci sarmentacei uso che troviamo rammentato da Plinio il naturalista. Altri vantaggi ricavansi dal Saracchio; avvegnachè se ne fanno corde, se ne coprono capanne, se ne intessono stoje ed altri utensili. Questa pianta è perenne.

325. SASSIFRICA *Nom. sic. Rumpipetra Nom. bot. Tragopogon Porrifolium Clas. XIX Syngenesia Polygamia Famig. delle Sassifraghe.*

Etim. Il suo nome botanico in greco significa *barba di becco*; e dal nascere fra i sassi trasse la sua volgare nomenclatura.

Orig. Questa pianta erbacea è comune nei prati di montagna. Ha fiori azzurri solitari terminanti. Le barbe

ed i teneri polloni cotti si mangiano apparecchiate in diverse maniere. È biennale.

326. SCABBIOSA *Nom. sic. Erva cavalera Nom. bot. Scabiosa arvensis Clas. IV Tetrandria Monogynia Famig. delle Dispacee.*

Etim. Fu detta scabbiosa perchè creduta buona a guarire la scabbia.

Orig. Si reputa originaria dell'India, la quale acclimatasi da gran tempo nei nostri campi, li adorna in età col suo fiore violetto screziato. Alcuni se ne mangiano le foglie tenere in primavera.

Vir. Med. Oltre di essere un rimedio per la rogna, è aperitiva ed espettorante; ma presentemente è poco usata in medicina. Perenne.

327. SCAGLIOLA *Nom. sic. Scagghiola Nom. bot. Phalaris canariensis Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Per il color biancastro di questo Graminaceo gli fu apposto tal nome.

Orig. Benchè indigeno delle Isole Canarie vegeta bene fra noi. Del suo seme si nutriscono i passeri suoi conazionali; ed a tale scopo principalmente è coltivata; ma nelle Canarie se ne fa ancora una specie di pane.

Vir. Med. Il Linnéo l'ammette come nutritiva nella sua *Materia Medica*. Tale pianta è annua.

328. SCILLA *Nom. sic. Cipuddazzu Nom. bot. Scilla maritima Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim. Dal greco *scio* esprime *ombra* ebbe il nome, perchè le sue foglie grosse e lunghe un piede la spandono largamente.

Orig. Questa pianta comunissima, massime presso i lidi marittimi ha un bulbo grosso assai che arriva al peso di alquante libbre. Le sue esalazioni, e la Scilla stessa polverizzata messa a contatto della pelle produce pustule ripiene di umore caustico che rompendosi ne causano altre nojosissime. Il succo irrita gl'occhi ed è acre-amaro nauseante.

Vir. Med. La medicina moderna lo considera come un deprimente energico che abbassa la pulsazione; e si usa nelle malattie di petto, nel tifo, nell'idropisteniche, si pretende che sia ancora antiasmatico. È perenne.

329. SCOLIMO. *Nom. sic. Scoddi Nom. bot. Scolimus Hispanicus Clas. XIX Syngenesia Poligamia æqualis Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. Scolimus deriva dalla greca voce *lacero* a causa delle spine da cui la pianta è armata.

Orig. La sua provenienza l'indica il nome specifico. Questo, quando è tenero, è buono a mangiarsi. Comprende tre specie l'una è annua, l'altra biennale, e la terza ha radici perenni.

330. SCOPA O ERICA *Mom. sic. Scupa Nom. bot. Erica Scoparia Clas. VIII Octandria Monogynia Famig. delle Ericinee.*

Etim. Gli antichi supponevano che questo suffrutice avesse la virtù di rompere il calcolo della vescica lochè esprime la greca vece *Erico*.

Orig. Le Eriche vegetano per tutte le parti del globo su di una zona che dal polo Nord s'estende all'Australe; ma si arresta alle frontiere delle due Indie. L'Erica scoparia è indigena del mezzogiorno di Europa e riesce utile ai quadrupedi che se ne pascono. Il Coniglio si nasconde

fra le sue foglie, alcuni uccelli nutrisconsi dei suoi semi e le Api raccolgono miele abbondante dai fiori. Vi sono delle contrade dove l'Erica è il solo combustibile che apprestano i campi. Nel Nord si mescola con la scorza della Quercia per conciare le pelli; e con il Luppolo nella preparazione della birra; ma di ordinario se ne fanno granate.

Vir. Med. Ha proprietà aperitive, diuretiche e diaforetiche. È perenne.

331. SCROFULARIA *Nom. sic. Scrofularia Nom. bot. Scophularia nodosa Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. La virtù che le si attribuisce per risolvere le scrofole l'ha fatto dare un tal nome. Di simile virtù si credevano dotati i Re di Francia che l'ebbero miracolosamente trasmessa dal tempo di Clodoveo, e si narra che col semplice tocco della mano liberassero coloro che n'erano affetti.

Orig. Questa pianta europea ama i luoghi umidi e paludosi

Vir. Med. Per guarire le scrofule si preferisce la sua radice che adoperasi per altri mali cutanei. L'infusione delle foglie nella Svezia si dà nelle angine come sudorifera. I veterinarii usano il decotto per curare la scabbia degli animali. È perenne.

332. SCORSONERA *Nom. sic. Scursunera Nom. bot. Scorsonera Hispanica Clas. XIX Syngenesia Poligamia Æqualis Famig. delle Cicoriacee.*

Etim. Dalla parola Catalana *scorso* che significa vipera fu appellata scorsonera.

Orig. È indigena della Spagna, benchè ve ne sia un'al-

tra specie originaria della Boemia. Le radici sono quelle che somministrano un'alimento salubre e piacevole. Esse sono ricoperte da una buccia nera, bianche internamente della grossezza di un dito. Contengono un succo dolce e nutritivo di facile digestione, che candite nello zucchero sperimentansi stomatiche.

Vir. Med. Sono prescritte in medicina come sudorifere e mundificative. Entrambe queste specie sono perenni.

333. SEDANO *Nom. sic. Accia Nom. bot. Apium graveolens Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Umbrellifere*

Etim. Dalle foglie di questa pianta intessevano gli antichi le corone per i Giuochi Nemei, e perchè ne coronavano l'apice del capo dei vincitori fu perciò che si appellò Appio, e pretendono i Greci che Ercole gliene abbia dato il primo esempio. Il nome di Sedano è una corruzione della greca voce di Selino.

Orig. Questa pianta cresce spontanea nei terreni umidi e paludosi dell'Europa, e nella Sicilia è comunissima. Si mangia cruda e cotta in diverse maniere. I Latini la chiamavano *Celeris* dal suo rapido crescere d'onde il nome Italico di *Sellare*.

Virt. Med. Le sue foglie son credute diuretiche ed antiscorbutiche e le radici afrodisiache. Il succo ha talvolta troncato le febbri intermittenti nella dose di sei once prendendolo al sopraggiungere del brivido. Promuove il sudore e deterge le ulceri scorbutiche della bocca. È biennale.

334. SEGALA *Nom. sic. Secala Nom. bot. Secala Cereale Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Le si è dato questo nome perchè ha i bordi delle foglie dentellati a guisa di sega.

Orig. Si vuole originaria dell'Isola di Creta e dei paesi settentrionali. Come seme panizzabile coltivasi nei nostri campi; ed i contadini la mescolano nel pane di Granone per dar lega alla pasta. La Segala forma il nutrimento principale dei popoli del Nord.

Virt. Med. Questo graminaceo si è trovato vantaggioso per le tisi. È annuo.

335. SEMPREVIVA *Nom. sic. Sempreviva Nom. bot. Sempervivum arboreum Clas. XI Duodecandria Poligynia Famig. delle Succulente.*

Etim. Lo stelo sempre fresco e le foglie carnose di di essa le danno un'aspetto di perenne giovinezza e di viva vegetazione; da ciò il nome di Sempreviva.

Orig. È pianta indigena dell'Europa meridionale; quindi è che nelle freddi regioni non suol fiorire: ma in Sicilia produce dei fiori pedunculati alquanto gialli disposte a pannocchia terminante. Dai rami e dalle foglie invecchiate se n'estraggono delle fibre filiformi che s'impiegano in varii usi. È perenne.

336. SENAPE *Nom. sic. Sinapa Nom. bot. Sinapis nigra Clas. XV Tetradinamia Siliquosa Famig. delle Crocifere.*

Etim. Ippocrate ne fa derivare il nome da due parole greche che significano *nocivo agli occhi* per la sua grande acrimonia.

Orig. Delle sue venti varietà nove sono originarie dell'Europa, le altre della Cina e dell'Africa. Si coltiva negli orti per condire le insalate. Nel Nord si mangia come il Cavolo. Nell'Inghilterra si fa un grand' uso del

seme macinato e mescolato con il mosto cotto che prende il nome di mostarda affin di servire di salsa nelle mense. Un lusso irragionevole ci fa comprare a caro prezzo dagli Inglesi la detta farina da servire all'indicato uso, mentre questi comprano da noi i semi di senapa. Se n'estrae un'olio utile per condimento e che al Giappone è adoperato per ardere nelle lucerne.

Virt. Med. I semi presi internamente sono antiscorbutici e febbrifughi; adoperati in polvere come il tabacco sono sternutatori; masticati promuovono la salivazione; se ne compongono gli epispastici, o senapismi. È annua.

337. SENECCIO *Nom. sic. Rapudda o Cardidduni Nom. bot. Senecio vulgaris Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. Ha il seme coperto da bianca lanugine a guisa del capo di un vecchio, fu perciò detto Senecio dal latino *senesco*.

Orig. È pianta Europea ricordata da Plinio nel Lib. 26 incontrasi facilmente nei nostri campi. Si mangia tenera nell'insalata e si raccoglie per pastura delle bestie. I semi sono appetiti dagli uccelli massime dai calderini (Fringilla Carduelis) che ne impiegano i pappi per costruire i loro nidi; quindi appellata altresì erba *Calderugia* o *Calderina*, ve ne sono altre tre specie; cioè la *Pseudochina*, la *Doria* e la *Jacobeà*.

Virt. Med. Tournefort e Boerhaave riguardavano la volgare come emolliente; e scrive il Linnéo che nell'Helisngor si pratica applicandola sopra i furunculi per agevolarne la suppurazione. Le foglie della *Doria* pongonsi su le piaghe come detersive. La *Jacobeà* finalmente ha riputazione di vulneraria proposta in impiastro per

i dolori di ventre prodotti dalle dissenterie , per le fistole e per l'angina. Quest'ultima specie è perenne tutte le altre sono annue.

338. SENSITIVA *Nom. sic. Nolimetangere Nom. bot. Mimosa pudica Clas. XXIII Polygamia Monoecia Famig. delle Leguminose.*

Etim Dalla proprietà di scuotersi e piegare al minimo tocco le sue irritabili foglie ebbe tal doppio nome.

Orig. Si ritiene come pianta originaria di America ; ma Plinio ci attesta che agli antichi non era ignoto questo fenomeno. Forse egli parla della *Mimosa Asperata*, detta nell'Enciclopedia *Mimosa Pigra*, le cui foglie sono anche irritabili e si serrano nel toccarle , ma più lentamente. Si coltiva nei vasi ed incontrasi in molti giardini come pianta singolare; dappoichè sembra sottrarsi alla mano che vuol toccarla. Le foglioline si applicano le une su le altre e ricopronsi con la superficie superiore; indi il Pezziuolo si abbassa e se la pianta non è alta va a toccare la terra. È annua.

339. SESAMO *Nom. sic. Giuggiulena Nom. bot. Sesamum Indicum Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Bignoniacee.*

Etim. Secondo Dioscoride la parola *Sesamon* è di origine Indiana che significa *perfetto*. Si chiama Giuggiulena dal color di Giuggiolo del seme.

Orig. Nelle Indie e specialmente nel Malabar, nell'Egitto ed anche in Sicilia si coltiva questa pianta per raccoglierne il seme; il quale si mescola dagli Orientali e dagli Ebrei in certe paste; e presso noi cuopresi la superficie del pane e del biscotto. L'olio che se n'estrae serve di condimento.

Vir. Med. Questo si adopera in medicina come emolliente; delle foglie nell'Egitto fassene impiastro per le oftalmie. Annuo.

340. SICOMERO FALSO *Nom. sic. Arvulu di pacenza* *Nom. bot. Melia Azedavach* *Clas. X Decandria Monogynia* *Famig. delle Melie.*

Etim. Perchè simile al Sicomero Egiziano ebbe tal nome; e ben gli si conviene per il suo frutto fetido, e disgustoso, mentre, secondo Dioscoride la voce Sicomero esprime *Fico Fatuo.*

Orig. È originario delle Indie ma vegeta bene sotto la temperatura della nostra atmosfera. Nella calda stagione si adorna di fiori bianchi misti di turchino e di violetto a grappoli ascellari. Dai suoi noccioli che hanno cinque costole all'esterno, se ne cava dell'olio come dal *Rhus succedanea*

341. SILENE *Nom. sic. Ciuri di notti* *Nom. bot. Silene fruticosa* *Clas. X Decandria Trigynia* *Famig. delle Cariofillee.*

Etim. Le si appose tal nome dal greco *Seloe luna*; avvegnachè al chiarore di questo notturno pianeta, esso schiude i suoi fiori graziosi.

Orig. Nasce spontaneo nella Svizzera e nella Francia ma si è naturalizzata fra noi da tempo assai. Benchè molte siano le Silene le quali occultino la loro bellezza agli sguardi del sole e degli uomini, come la *Conica* e l'*Armeria*, merita la preferenza, la *Fruticosa*, la quale cresce in forma di cespuglio sempre verde. È annua.

342. SIO *Nom. sic. Scavuni* *Nom. bot. Cicuta nodiflora.* Su questa pianta si consulti la parola Nastruzio.

343. SMILLACE *Nom. sic. Salsa siciliana* *Nom. bot.*

Smillax aspera Clas. XXII Dioecia Hexandri Famig. delle Asparaginee.

Etim. Tutto esprime asprezza in questa pianta, il fusto pungiglionato, le foglie acute e dentate, quindi il nome di Smillace dal greco *Smile* cioè *scalprum*.

Orig. Nasce spontanea in Sicilia lungo le siepi e nei dirupi dove fiorisce in autunno, e sparge un grato odore. Anche fra noi si coltiva con successo la Smillace *Salsaparilla*, pianta nativa delle Indie e dell'America, la quale ha fiori piccoli a grappoli ascellari.

Vir. Med. Entrambe hanno radici lunghe striate, farinose e quelle della *Smillace aspera* sono adoperate come antiartitriche. Con miglior successo s'impiegano quelle della *Salsaparilla* ritenute efficaci eziandio nelle malattie reumatiche, erpetiche, scrofolose, e celtiche. Sono piante rampicanti perenni,

344. SODA *Nom. sic. Spineddu* *Nom. bot. Salsola sativa* Clas. V Pentandria Digynia Famig. delle Atriplicee.

Etim. Tutte le salsole amano i siti marittimi e le si diede un tal nome perchè alcalino è il lor sapore; il quale perdono tutte le volte che sono trapiantate in luoghi mediterranei.

Orig. La Salsola Sativa è indigena della Spagna, ciò non pertanto varie specie crescono spontanee lungo le rive dei mari meridionali dell'Europa. Le specie principali sono; la *Salsola Soda*, la *Tragus*, la *Kali*, e questa è buona a mangiarsi in varie maniere. Gli alcali minerali che contengono le fanno coltivare fra noi; ritraendosi questo sale in abbondanza dalle sue ceneri. Inoltre mescolata con la Silice se ne compone il vetro.

Vir. Med. Le Salsole sono aperitive e diuretiche e se

ne fa uso internamente ed esternamente. Sono perenni.

345. SOMMACCO *Nom. sic. Summaccu Nom. bot. Rhus coriaria Clas. V Peutandrin Digynia Famig. delle Terebintacee.*

Etim. I semi a grappoli, i rami, le foglie vicine a cadere prendono un colore rosso vivo in alcune specie come in quella della Virginia, per la qual tinta fu detto *Rhus* che in greco vale rubescente. La parola *summak* è Araba, nome che nel Levante dassi a questo frutice.

Orig. Si vuole originario della Siria, quantunque in presente sia coltivata nella Cina, nell'America, nell'Europa meridionale, e nella Sicilia, dove costituisce una derrata lucrosa del suo commercio attivo. Gli antichi usavano dei suoi semi, che sono acidissimi, qual condimento di alcuni cibi; d'onde gli davano il nome di *Rhus absoniorum*. I Turchi tuttavia ne fanno il medesimo uso; ma l'utilità maggiore si ritrae dalle foglie che polverizzate servono alla concia del cuoio. Una delle sue specie è il *Rhus Toxicodendron* chiamato volgarmente albero del veleno; da cui geme un succo lattiginoso che diviene nero; e che con la sola evaporazione è capace di suscitare pustule resipolose.

Vir. Med. Ciò non ostante quest'ultima specie è considerata come controstimolante, e le foglie sono state proposte nell'idrope, nelle paralisi e nelle febbri infiammatorie, è d'uopo però usar precauzione nella dose e nel maneggiarla. È perenne.

346. SONCO. *Nom. sic. Cardedda Nom. bot. Soncus oleraceus Clas. XIX Singenesia Polygamia Famig. delle Succulente.*

Etim. Pianta che ha lo stelo cavo detta perciò *Sonco* perchè tanto esprime in greco questa parola.

Orig. Indigena dell'Europa nasce spontanea non solo nei luoghi fertili, ma altresì in siti incolti; e su le mura, si osserva pensile fiorita per tutta l'està. Questa pianta è amara ed abbonda di un succo lattiginoso. Nel Nord si mangia ancora tenera in insalata; e fra noi non solo si mangia cruda ma cotta eziandio d' unita ai giovani germogli. La carne dei conigli che si sono nutriti di questo vegetale ha un sapore grato assai.

Vir. Med. È aperitiva e rinfrescante e viene raccomandata nelle ostruzioni. È annua.

247. SORBO *Nom. sic. Zorba Nom. bot Pirus sorbus Clas. XII Icosandria Pentagynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Il frutto di questa pianta riesce grato al gusto allorchando è putrescente, lo chè si fa sorbendolo perciò fu detta Sorba. Negli altri stadì di sua maturazione ha un sapore aspro ed austero.

Orig. Essa è originaria della Germania e della Francia coltivata nell'Italia da tempi assai remoti. Cresce lentamente e porta il frutto dopo aver acquistata tutta la forza; lo si raccoglie nella stagione vernale.

Vir. Med. Si adopera per fermare le diarree, virtù conosciuta dai Romani e Marziale infatti cantò, *Sorba sumimus molles nimium durantia ventres.*

348. SPERGULA *Nom. Anzaredda Nom. bot Arenaria Rubra Clas. X Decandria Trigynia Famig. delle Cariofillee.*

Etim. Fu detta così perchè nasce in preferenza nei luoghi arenosi;

Orig. Questa pianta indigena abbonda nei littorali della Sicilia dove stende i suoi rossi cauli giacenti ricoperti da foglie filiformi carnose. Ha la notevole proprietà di

schiodere i fiori a mezzogiorno da servire per meridiana nell'orologio di flora. Perenne.

349. SPICO *Nom. sic. Spicaddossu Nom. bot Lavandula spica Clas. XIV Didynamia Gimnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. I Romani facevano gran consumo nei loro bagni di questa pianta per renderne l'acqua odorosa; d'onde le venne il nome di Lavandula dal latino *lavare*.

Orig. L'Africa Settentrionale, e la Spagna ci hanno arricchito da tempi immemorabili della spica Nardo. Appartengono a questo genere la *Lavandula dentata* detta Spica di *Francia*, e la *Sthoecas* o *Stecade* pervenutaci questa dell'Arabia. La parte superiore del Gambo di essa sempre verde s'innalza a forma di spica tutta piena di fiorellini violetti e cerulei di grato odore, che conservano per lungo tempo, quindi si usa metterla tra la biancheria. L'olio volatile che se ne distilla impiegasi nella profumeria.

Vir. Med. Le spiche della Stecade hanno riputazione di cefaliche e di vulnerarie. Sono perenni.

350. SPINA BIANCA *Nom. sic. Saittuni Nom. bot. Echinops Spherocephalus Clas. XIX Poligamia segreta Famig. delle Cinarocefali.*

Etim. Ebbe tale nome per la forma globosa del suo capo, e per le spine da cui è armata.

Orig. È pianta indigena comunissima in Sicilia che s'adorna di fiorellini bianchi e turchini disposti in globo. Non bisogna però confonderla con l'altra pianta fruticosa dell'istesso nome, detta in botanica *Mespilus oxycantha* che è la traduzione greca di *albo spino*. In Ate-ne ardevansi le tede di questo legno su l'ara d'Imeneo;

ed in Roma se ne portavano dei fascetti negli sponsali, sospendendone i rami alla culla dei neonati. La sua eburnea fioritura annunzia il ritorno della bella stagione. L'utilità che se ne ricava è di formarne delle siepi vive che con le sue spine ne impediscono l'accesso. Ambedue sono perenni.

351. SPINACE *Nom. sic. Spinaci Nom. bot. Spinacia oleracea Clas. XXII Dioecia Pentandria Famig. delle Atriplicee.*

Etim. Dall'aver il seme spinoso, una delle varietà di questa pianta, ebbe tal nome.

Orig. La spinace a seme spinoso è originaria della Siberia e quella a seme liscio ci fu portata dall'Olanda. È un'ortaggio che si coltiva presso noi, buono a mangiarsi preparato in diverse maniere. Ha fiori erbacei, sessili a grappoli ascellari.

Vir. Med. Può adoperarsi come emolliente e deterstiva. La decozione è lavativa. Le foglie si preparano in decotto ed in cataplasma. È annua

352. SPIREA *Nom. sic. Spirea Nom. bot. Spiræa ulmaria Clas. XII Icosandria Pentagynia Famig. delle Gelsuminee.*

Etim. Le foglie pennate delle quali servivansi per corone l'hanno fatto così appellare.

Orig. È pianta indigena di Europa ed i molteplici suoi fiori rossi in corimbo composto che l'adornano in Giugno la rendono assai vaga da meritarsi il nome di Regina dei prati. Le altre specie di Spirea sono; l'*Hypericifolia*, la *Opulifolia*, la *Filipendula*, la *Lobata*.

Vir. Med. Non si è discoperta nell'ulmaria virtù alcuna terapeutica; ma la *Filipendula* possiede non equivoche qualità astringenti. Sono perenni.

353. SPLENDA *Nom. sic. Furmentu sarvaggiu Nom. bot. Triticum spelta Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Etim. Dalla greca voce che significa seminare fu detta Spelda.

Orig. È pianta nostrale, come tutte le altre di questa famiglia da cui differisce per la sua spiga così dissarticolata che ad ogni piccolo urto se ne separano i semi. Si mangia in minestra ed è molto nutritiva. Annuia.

354. STATICA *Nom. sic. Statica Nom. bot. Statice Limonium Clas. V Pentandria Pentagynia Famig. delle Piombaginee.*

Etim. Viene così appellata dal greco *Statos* ch'espri-
me tutto ciò che ha la potenza di fermare, unire e ritenere.

Orig. È pianta comune nei luoghi paludosi, massime su le rive del mare, dove forma una specie di diga naturale a tener salde le arene con le sue numerose radici. In està schiude numerosi fiorellini, volti al cielo formanti pannocchie di un grato violetto. Ve no sono di specie esotica: come l'*Almeria* dai fiori gridellini, la *Tartarica* che intralcia i rami carichi di bianchi fiori a forma sferica, la *Sinuata* pianta graziosa per i fiori cangianti, e la *Mucrunata* che adorna i suoi fusti crespi di verde cupo con fiori color di rosa.

Vir. Med. La radice della *Limonia* ha qualità astringenti, l'*Armeria* è creduta vulneraria. Queste due specie sono perenni.

355. STECADE *Nom. sic. Erva di Palermu Nom. bot. Lavandula Stæchas Clas. XIV Didynamia Gymnosperma Famig. delle Labbiate.*

Etim. È pianta pervenutaci dalle Stecadi isole poste

di incontro a Marsiglia; l'etimologia di Lavandula l'abbian data alla parola Spica.

Orig. Ama i luoghi montani e vegeta nel Levante, nella Francia, e nell'Italia. Tutta la pianta diffonde un grato odore aromatico.

Vir. Med. Le sue spighe sono cordiali, cefaliche, incisive, ed emmenagoghe; esse entravano tra gl'ingredienti della teriaca. È frutice perenne.

356. STRAMONIO *Nom. sic. Stramoniu Nom. bot. Datura Stramonium Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. I Turchi appellano *Datura* lo Stramonio dal greco *Stemonion* che significa *stame* quasi si dicesse pianta staminacea.

Orig. Benchè indigena dell'America e del Malabar da lungo tempo si è naturalizzata nell'Europa. Nasce lungo i fossi ed il suo fetido odore di topo, o di pelo bruciato la fa riconoscere facilmente. Gli animali domestici la fuggono ed è pericoloso respirare l'aria infetta dalle sue esalazioni. È un veleno che coagula il sangue, e cagiona vomiti, follia, letargo, sudori freddi, convulsioni e morte. L'uso dei sali volatili, della Teriaca, degli emetici ecc. ne sono il rimedio. L'Agosta ed il Garretti dicono che le cortigiane ed i latroni del Malabar e delle Canarie fan prendere un mezzo grosso dei semi di questa pianta agli infelici i quali cadono nelle loro mani, che produce loro alienazione mentale affine di rubarli facilmente. Le larghe foglie dello Stramonio servirono agli antichi da larva per covrirsi il volto negli allegri giorni di carnevale:

Vir. Med. I semi ritenevansi da Teofrasto e da Dio-

scoride come narcotici e stupefacenti. Il celebre Stork dopo una serie di esperimenti fatti sopra se stesso, conchiuse che questa pianta può adoperarsi con successo nella mania, nelle vertigini, nell'epilessia e nelle inveterate malattie nervose. Vuol essere intanto amministrata con cautela eccessiva; desta grande appetito e sete; va alla testa, rende i polsi piccoli, e cagiona altri sintomi pericolosi: le foglie peste calmano i dolori delle scottature e delle emorroidi. È annua.

357. SUGHERO *Nom. sic. Suvaru Nom. bot. Quercus suber. Clas. XXI Monoecia Polyandria Famig. delle Amentacee.*

Etim. Gli antichi per addestrarsi al nuoto soleano sottoporre al petto la corteccia di quest'albero affin di andare a galla; quindi dal latino *subesse* vogliono alcuni che sia stato detto *Suber*.

Orig. Ama i luoghi caldi, e sembra indigeno dei nostri paesi meridionali. Si rende utile per la sua scorza che staccandola dal tronco in tempo proprio l'albero non ne risente notevole detrimento. Molteplici poi sono gli usi di essa: se ne formano dei turaccioli, e dal modo diverso di tagliarli riescono di migliore condizione. Bisogna farlo in linea orizzontale dei pori perchè facendolo perpendicolarmente, il liquore trapela a traverso i medesimi, anzi lo succhiano. È questo il motivo per cui si preferiscono i turaccioli d'Inghilterra, benchè formati del sughero nostrale. I pescatori adoperano questa scorza per sostenere a perpendicolo le reti ed è impiegata altresì a tenere asciutti i piedi mettendola sotto le suole delle scarpe; ma di maggiore utilità riesce nella concia del cojame.

Vir. Med. Si vuole che l'acqua dove è rimasta infusa abbia delle qualità febrifughe,

358. SULLA *Nom. sic. Sudda Nom. bot. Hedysarum coronarium Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Il nome di Edisaro vale in greco *purgare* dolcemente; avvegnachè la Sulla possiede tale proprietà.

Orig. È indigena e fa bello ornamento nelle nostre praterie con i suoi fiori cremesini. Riesce ottimo foraggio per le bestie; quindi è che si lascia crescere spontaneo, o si semina a bello studio per quest'oggetto. È perenne.

359. SUSINO *Nom. sic. Prunu Nom. bot. Prunus domestica Clas. XII Icosandria Monogynia Famig. delle Rosacee.*

Etim. Il nome di Pruno è generico a tutte le piante spinose; e quantunque nel pruno domestico queste mancano, nel selvaggio vi abbondano, quindi scrisse Virgilio *et spinos jam pruna ferentes* Geog 4^a. Si appella Susino in nostra favella dal color giallo di ambra del frutto.

Orig. Dalla Siria venne a noi questa pianta; e moltissime ne sono le varietà; tutte però gradite al gusto per il loro acidolo dolce adattato alla stagione in cui maturano.

Vir. Med. Le prugna sono prescritte nella dieta medica e dalla polpa delle susine *damascene* si compone una confezione purgante,



360. TABACCO *Nom. sic. Tabaccu Nom. bot. Nicotiana. Tabacum. Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee.*

Etim. ed Orig. Quantunque una specie di Tabacco cre-

sca nella Cina e nel Capo di Buona Speranza, pure il genere di Nicoziana coltivato fra noi è originario dell'America. Quei popoli selvaggi, dopo i loro brevi lavori riempivano delle grosse pepe chiamate *Columbell* di tabacco e passavano le intiere giornate a fumarlo assisi su le rive dei loro fiumi tenendo gli occhi fissi al lento scorrere delle acque. Affiggevano a questa pianta un'idea religiosa. Un selvaggio che di notte ricoveravasi in qualche capanna, se assiso vicino al domestico fecolare, il padrone dell'abituro gli dava a pipare il suo *Columbell*, il nuovo arrivato era in sicuro. Gli Spagnuoli furono i primi che nel 1520 importarono questa pianta in Europa da Tabasco città della Nuova Spagna nel Golfo Messico; e per tale provenienza ebbe tra noi il nome di Tabacco. Quaranta anni dappoi Giovanni Nicot ministro Francese presso la Corte di Portogallo lo introdusse in Francia dove gli fu apposto il nome di Nicoziana. Sir Walter Raleigh lo diffuse nell'Inghilterra e così l'uso del Tabacco si rese comune in Europa. Dapprima fu introdotto come sternutatorio, adesso è divenuto articolo di lusso. La sua celebrità fu argomento di violentissime diatribe fra i dotti non solo, ma altresì fra i poco saputi che presero parte a siffatte quistioni. A seconda l'opinione che si adottava se ne esageravano le proprietà utili, o nocive. Le menti esaltate a poco a poco si acquietarono, e la moda e l'abitudine accreditarono per tutte le parti del mondo conosciuto l'uso del Tabacco. Dalle classi agiate all'infima plebaglia il Tabacco da ambi i sessi si mastica, si fuma in foglie e più particolarmente s'introduce in polvere per le narici. Gli Arabi, i Persiani ed i Cinesi ne fanno strano abuso fino a restarne inebbria-

ti. I migliori Tabacchi crescono nel Nord dell' America ed il primo posto lo tengono quelli della Virginia, il secondo quelli del Maryland. Son celebri eziandio la Siviglia di Spagna, la Lecce di puglia ecc. ecc.

Vir. Med. Questa pianta acre e caustica sperimentasi detersiva, vulneraria, anodina, purgante, emetica; presa però internamente è un vero veleno più o meno attivo a seconda la dose. Il fumo è indicato per le flussioni di denti richiamando la saliva. Introdotta negl'intestini per clisteri ne ravviva il moto e l'irritabilità. Si adopera perciò nel richiamare in vita gli asfittici specialmente gli annegati. Questa pianta è perenne.

361. TAGETE *Nom. sic. Galofaru Innianu Nom. bot. Tagetes erecta Clas. XIX Syngenesia Polygamia superflua Famig. delle Corimbifere.*

Etim. Il color rancio del fiore di essa l'ha fatto così appellare dal greco Tagos cioè rancidus. Per tal cagione viene adoperato per fare ghirlande ai morti, detto ancora *fiore di morto*.

Orig. È proveniente dall'Africa e dall'India. Ve ne sono altre due specie: cioè la *Patula*, e la *Lucida*. Fioriscono in Agosto e benchè il colore sia vivacissimo, l'odore è fetido assai, quindi son dette Puzze. Sono annue.

362. TAMARO *Nom. sic. Tamaru Nom. bot. Tamus communis Clas. XXII Dioecia Hexandria Famig. delle Porcellanee.*

Etim. Ebbe tal nome dal paese di sua provenienza sito tra l'Indo ed il Gange.

Orig. Nella Barberia questa pianta dagli steli rampicanti è comune. Ama i luoghi umidi ed ombrosi, dove si attacca agli alberi vicini su cui innalzandosi lascia rica-

dere i deboli ramoscelli a festoni producendo un'effetto pittoresco con le sue bacche rosse. Dioscoride ci attesta che ai tempi suoi si mangiavano i teneri pulloni; ed anche in presente i Turchi e gli Arabi se ne cibano in insalata.

Vir. Med. La radice è stimata pari in virtù alla Brionia, e dal citato Dioscoride ritenevasi come diuretica. È perenne.

363. TAMARINDO *Nom. sic. Tamarinnu Nom. bot. Tamarindus Indica Clas. V Pentandria Trigynia Famig. delle Leguminose.*

Etim. Il suo nome si risolve nelle due voci *Tamerix Indus*; dappoichè la detta pianta arborea è classata dal Linnéo tra le diverse specie delle Tamerici.

Orig. È indigena dell'Indie e dell'Egitto. Ha fiori rossi papiglionacei di un'odore piacevole a grappoli terminanti.

Vir. Med. La polpa nera del suo frutto adoperasi in medicina come sostanza acidola rinfrescante. È perenne.

364. TAMERICE *Nom. sic. Vruca Nom. bot. Tamerix Gallica Clas. V Pentandria Trigynia Famig. delle Portulacacee.*

Etim. Chiamasi Tamerice dal greco nome che vale *unguento* perchè una di questa specie è pianta aromatica.

Orig. È originaria della Francia e cresce specialmente nelle campagne Narbonesi. Abbonda altresì lungo le rive dei nostri fiumi e nei luoghi paludosi dove sono delle acque salse e clima dolce. Contiene del solfato di soda ed in Danimarca si usa qual succedaneo dei Luppoli nel fare la birra,

Vir. Med. Il legno e la corteccia del Tamerice sono proposti per l'itterizia, per i mali epiletici, e per le malattie esantematiche. È perenne.

365. TANACETO *Nom. sic. Erva di Cimici o fitenti*
Nom. bot. Tanacetum vulgare Clas. XIX Syngenesia Poly-
gamia superflua Famig. delle Corimbifere.

Etim. Dall'essersi raccolta questa pianta lungo le sponde del Tanai sortì tal nome.

Orig. Benchè nasca spontanea nella Lapponia, nella Finlandia e nei paesi settentrionali dell'Europa si trova non pertanto coltivata in tutti i nostri giardini specialmente il Tanaceto a foglia crespa e fiore doppio. Scrive il Reuss che le foglie ed il seme scaccino le cimici ed i pulci, però fu detta *erba da cimice*. È di sapore aromatico e d'odore per alcuni grato, per altri nauseante.

Vir. Med. Lodasi negli sterismi e per i vermi. Perenne.

366. TARASSACO *Nom. sic. Denti di Liuni* *Nom. bot. Leontodon Taraxacum* *Clas. XIX Singenesia Polygamia*
Æqualis Famig. delle Cicoriacee.

Etim. Tarassacco era il nome che Avicenna dava alla Cicoria; *Leontodon* dipoi è voce greca che significa *dente di Leone*.

Orig. Questa pianta mondiale vegeta sotto il polo e sotto l'equatore; alle rive delle acque e su gli sterili dirupi; svolge dovunque i suoi cespi di verzura ricoperti di fiori gialli o di globettini leggieri e trasparenti. Servono i suoi fiori di orologio al solitario montanaro; avvegnacchè si aprono ai 4 a. m. e si chiudono alle 3 p. m.: i cui fiocchi piumati gli predicono, quali barometri, il temporale e la bonaccia. Quando la pianta è tenera si mangiano i rampolli da alcuni; ed è opinione che cibandosene la sera operino come diuretici; quindi il nome volgare di *piscialetto*.

Vir. Med. Il Tarassaco possiede eminentemente le pro-

prietà delle Cicorie: è amaro, aperitivo, diuretico, e febrifugo. Il succo è proposto nelle ostruzioni, nell'itterizia, nell'idropisia, nelle febbri intermittenti ribelli, nell'imbarazzi del polmone, e nelle malattie cutanee. È perenne.

367. TASSO *Nom. sic. Tassu Nom. bot. Taxus Baccata Clus. XXII Dioecia Monadelphica Famig. delle Conifere.*

Etim. Dal latino *Tangere* fu detto Tasso a causa delle sue violenti qualità. Le foglie fanno perire gli animali che se ne cibano; il succo è nocivo all'uomo; l'ombra dormendovi sotto, desta forti dolori di capo; la terra istessa che l'alimenta ne resta sfruttata ed isterilita; quindi fu appellato a ragione Tasso mortifero o albero della morte.

Orig. È indigeno di Europa e nei climi caldi sviluppa più energiche le sue qualità venefiche. Tutti gli altri veleni da questa pianta presero l'antonomastico nome di Tassici, che poi con piccola mutazione furono detti tossici. Un tempo l'ombra sua ricordava la morte, piantato nei cimiteri; ed il legno la guerra facendosene lance ed archi al qual'uso lo serbavano i Greci ed i Galli. Nella Svizzera si ha in venerazione, ed è proibito spogliarlo dei rami, dappoichè l'arco di Guglielmo Thell si pretende che era formato di Tasso. Del legno cennato si possono fare bellissimi lavori essendo venato di rosso scuro; e prendendo inoltre ottimo pulimento perchè duro.

Vir. Med Se vogliamo credere a Svetonio il succo del Tasso è uno specifico contro il morso della vipera.

368. TASSO BARBASSO *Nom. sic. Verbascu Nom. bot. Verbascum Thapsus Clas. X Pentandria Monogynia Famig. delle Solanee*

Elim. Pianta tutta villosa; ed è perciò che secondo alcuni botanici si è dato a questo genere il nome di *barbascum* e *verbascum* ne è un'alterazione. Per l'etimologia del suo nome specifico vedi Tasso.

Orig. È pianta comune in Europa ed ama i luoghi secchi e sabbiosi. Le foglie hanno un sapore salato; ed i fiori quando son freschi tramandano un odore spiacevole ma abbastanza grato quando son secchi. I semi ubbriacano i pesci e gettati in una peschiera questi vengono a galla, ed è cosa agevole il prenderli.

Vir. Med. I fiori sono spettoranti ed il decotto delle oglie che è riputato emolliente si adopera nel tenesmo per le dissenterie e per le emorroidi. È biennale.

369. TEREBINTO *Nom. sic. Scornabbeccu Nom. bot. Pistacea Therebinthus Clas XXII Dioecia Pentandria Famig. delle Terebintacee.*

Elim. Ha quest'albero una valida radice che spingesi molto in giù a guisa di trivella, per cui dal latino *terebra* fu detto Terebinto. Conforme questa etimologia il nome di Terminto con cui i Greci lo solevano appellare altro non vale che robusta radice.

Orig. Il Terebinto, quantunque nativo del Levante e delle Isole del Greco Arcipelago, vegeta bene nella Sicilia dal cui pedale, e dai rami stilla un liquore detto trementina. Scrive il Mattioli che nel Levante i germi si salano e si confettano in aceto per mangiarli come i capperi.

Vir. Med. Fra le droghe medicinali trovasi il legno di Terebinto, e la terebintina di Scio che usansi come vulnerarie, balsamiche, ed alessiterie.

370. TIFA *Nom. sic. Buda Nom. bot. Typha latifolia Clas. XXI Monoecia Triandria Famig. delle Tifacee.*

Etim. Perchè ama questa pianta le terre acquose ebbe tal nome, che in greco vale *palude*.

Orig. È indigena e produce un fusto terminante a guisa di una clava, formata da infiniti semi adorni da delicati Pappi. Chiamasi volgarmente Mezza sorda perchè si crede che entrando nell'orecchio detti pappi cagionino la sordità. Marziale ci assicura che i proletari romani se ne servivano a riempire materassi e cuscini, e nell'Italia tuttavia si serba a tal'uso da alcuni. Questa peluria è stata filata da Lebreton unendovi un terzo di cotone che n'ha fatto guanti, calzi e berretti; mescolata poi in simile proporzione con il pelo di lepore se ne sono feltrati cappelli. Le foglie che secondo lo Sreber, sono nocive al bestiame si utilizzano nel guernire scranne, a formare stuoje e ad altri usi domestici e rusticani. È perenne.

371. TIGLIO. *Nom. sic. Tigghiu Nom. bot. Tilia Europaea Clas. XIII Polyandria Monogynia Famig. delle Tigliacee.*

Etim. Tra la corteccia ed il legno trovansi delle delicate membrane che possono ridursi in tela, e da ciò secondo Plinio prese il nome di Tilia.

Orig. Dalla epidermide di quest'albero indigeno i Greci ne formavano liste di carta come quella del papiro, ed in presente nella Russia e nella Polonia se ne fanno stoje, ceste, corde, e cappelli. Le foglie possono fornire nell'inverno un discreto pascolo agli animali domestici. I fiori di cui si carica prodigano alle api un mele fragrante. Inciso il tronco geme nella primavera un succo da cui si estrae dello Zucchero. Il legno che è leggiero prestasi acconcio ai vari lavori di Tornio e di intaglio. Le sue elastiche tavole si tagliano in bacchette per um-

brelle, in stecche per busto di donne. Narra Giulio Capitolino che Antonino Pio essendo vecchio e di alta statura per non incurvarsi si fasciava il petto con stecche di Tiglio. Nei giuochi pubblici di Roma le corone che si distribuivano al popolo erano intrecciate dei rami di questa pianta e Crasso fu il primo che vi sostituì delle corone di oro e di argento.

Vir. Med. L'infusione dei fiori è adoperata come spettorante,

372. TIGRIDIA. *Nom. sic. Trigridia Nom. bot. Tigridia Pavonia Clas. XVI Monodelphia Triandria Famig. delle Iridee.*

Etim. Questa pianta trasse il nome dalla razza Felina a motivo delle macchie da cui è picchettata la sua corolla, a guisa della pelle della tigre.

Orig. È indigena delle Indie e meriterebbe di essere più conosciuta e coltivata nei nostri giardini, per il colore rosso di cinabro sopra il giallo con il quale è macchiato il fiore che lo rendono pregiabilissimo. Fiorisce in Agosto ed è perenne.

273. TIMELEA *Nom. sic. Zasa Nom. bot. Daphne Thymælea Clas. VIII Octandria Monogynia Famig. delle Timelee.*

Etim. I Greci chiamavano Dafne l'alloro; e siccome questo Genere ha molta analogia con l'indicata pianta perciò fu appellata con tale nome; siccome dal Timo fu detta timelea.

Orig. È pianta Europea che ha le istesse proprietà del *Mezzereon*, benchè di specie diversa, entrambi nascono nei luoghi boscosi. Le bacche del *Mezzereon* hanno dapprima un sapore dolce; ma poi lasciano nella gola un

senso di bruciore; sono un violento emetico; e sei bacche bastano a far morire un lupo. Il Durante nella sua erbuaria racconta che dodici di queste bacche fecero morire una giovinetta cui la madre le avea indicate qual rimedio per una ostinata quartana.

Vir. Med. Alcune osservazioni sembrano provare che possono usarsi nelle empetigini ribelli, e che la decozione delle radici giovi nella sifilitide. Nella Svezia si fa uso della sua scorza contro il morso della vipera. È pianta perenne.

374. TIMO *Nom. sic. Timu Nom. bot. Thymus vulgaris Clas. XIV Didinamia Gymnosperma Famig. delle Labiale.*

Etim. I Greci riguardavano il Timo come pianta aromatica che ridona energia, elasticità e vigore, perciò le diedero questo nome che nella lor favella esprime coraggio e vigore d'animo.

Orig. È indigena di Europa e cresce eziandio nel rigido clima della Siberia. Coltivasi negli orti pel suo grato odore ed entra nel condimento di alcune vivande. Si accompagna sempre con i funghi, specialmente quella varietà detta *Nepitella*, da Napi città d'Italia, appellata per tal'uso erba da funghi. Anche il *Serpillo* si appartiene al medesimo genere; e la così detta essenza di Timo si estrae da questa pianta.

Vir. Med. È cordiale; stomatica, incisiva, astringente, raccomandata assai come emmenagoga ed antisterica. Perenne.

375. TITIMALO *Nom. sic. Camarruni Nom. bot. Euphorbia Helioscopia Clas. XI Duodecandria Trigynia Famig. delle. Euforbiacee.*

Etim. Plinio dice che Giuba Re di Mauritania gl'impose questo nome in onore del suo medico Euforbio fratello del celebre Antonio Musa; fu detta poi Elioscopio ossia mira sole per indicare la proprietà che ha di voltare la sua ombrella verso il sole.

Orig. Questa specie è nostrale, e geme un latte assai caustico e corrussivo come tutte le altre sue congeneri. Ciò malgrado scrive Forskal che nell'Asia una specie dell'Euforbia serve come di biada per i camelli. La pestano e ridotta in palle la lasciano fermentare sotterra, ed indi l'usano all'oggetto indicato. I nostri pescatori dopo trituratione l'adoperano per avvelenare i pesci e specialmente le anguille che asfissiate dalla forza delateraria di essa vengono a galla.

Vir. Med. Il latte dell'euforbio applicato sui porri li consuma; le foglie peste messe sulla cute fanno le veci di vescicanti e prese in pallottole in picciolissima dose servono di purgante violento. È annua.

376. TRIBOLO *Nom. sic. Trivuliddu o Melilotu* *Nom. bot. Melilotus officinalis* *Clas. XVII Diadelphia Decandria* *Famig. delle Leguminose.*

Etim. La parola *Melilotus* è composta da *Loto* di cui ne ho dato già l'etimologia, e da *Mele*; quasi si dicesse *dolce loto*.

Orig. Abbonda nella Sicilia, e nella Campania. Gli antichi se ne coronavano come attesta Plinio; ed a cagione della sua origine la chiamavano corona Campana. I contadini l'hanno in uggia perchè diffondesi largamente e riesce difficile ad estirparsi. Fu da ciò che venne detta Tribolo. In Inghilterra si semina per pastura dei cavalli. Se ne distilla una acqua odorosa che s'impiega princi-

palmente per la concia del tabacco. Il Linnéo dice che nell'Olanda si mette fra le vesti per impedire il guasto delle tigniuole.

Virt. Med. Fin dai tempi di Galeno si faceva l'impia- stro di Meliloto per i tumori e per le gonfiezze: trovasi proposto generalmente come emolliente e risolvente. È perenne.

377. TRIBOLO CAVALINO *Nom. sic. Treu Nom. bot Lotus corniculatus Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Dalla forma cilindrica dei suoi legumi disposti a raggi fu detta cornicolata.

Orig. Questa specie è indigena, nasce nei nostri colli che adorna con i gialli suoi fiori, i quali nel seccarsi prendono il colore verde. È molto appetita dalle bestie e riesce di ottima pastura.

Vir. Med. Il Loto Irsuto, che ne è altra specie, è stato adoperato con successo nell'epilessia. Sono perenni.

378. TRIFOGLIO. *Nom. sic. Trifogghiu Nom. bot. Tripholium Pratense Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Il Trifoglio fu così detto perchè ha le foglie unite a tre sul caule.

Orig. Questa pianta indigena è comunissima nelle nostre praterie e si vede fiorita in Aprile ed in Maggio. Nella Svezia si servono di questo fiore per tingere in verde è ottimo foraggio sì fresco che secco; ed in tempo di carestia è stato ridotto in farina quale ingrediente nel pane. È perenne.

379. TRIFOGLIOLINO *Nom. sic. Vasa pedi Nom. bot. Tripholium Repens Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Il suo fusto strisciante gli fè dare il nome di *Repens*.

Orig. Nell'Inghilterra si stima di ottima qualità quel terreno dove abbonda questa pianta nostrale. Plinio osservò che le foglie di essa si alzano quando è vicina la pioggia. Il Linnéo scrive che da alcuni si usano le dette foglie quali succedanei del Thè. Al pari degli altri Trigogli è un eccellente foraggio per lo bestiame. È perenne.

380. TUBEROSA *Nom. sic. Tuberosu Nom. bot. Polyanthes Tuberosa Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee.*

Etim. Allorchè la prima volta fu presentata questa pianta superba al celebre Carlo Linnéo sorpreso di sua bellezza le volle apposto il nome di Poliante cioè *fiore degno delle città*, e poichè la radice è grossa, rotonda e carnosa ottenne la specifica denominazione di *Tuberosa*.

Orig. Il P. Minuti dopo aver soggiornato lungamente nella Persia reduce in Europa vi portò questa pianta che allora era semplice. Per l'industre cura di un giardiniere di Leida furono raddoppiati i suoi Petali, ed in breve venne ricercata per ogni dove con grande premura. Fiorisce in està verso la sera, ma bisogna coltivarla dentro vasi per averne le belle pannocchie bianche dondolate dal soffio dei venti su di uno stelo alto e svelto, le quali diffondono un'odore acuto ed inebbriante. È perenne.

381. TULIPANO *Nom. sic. Tulipanu Nom. bot. Tulipa Gesneriana Clas. VI Hexandria Monogynia Famig. delle Liliacee:*

Etim. Il fiore di questa pianta ha la forma di un gomito di lana, quindi dalla voce greca *Tolipe*, che tanto seprime, trasse la sua etimologia.

Orig. Su le rive del Bosforo e nei campi di Bisanzio la natura lo fa crescere con i suoi Petali di fuoco. Propagatosi tra noi fu in tal voga che gli Olandesi in specie si rovinarono ed arricchirono con una pianta di Tulipano. Moltiplicatensi le varietà con il miscuglio dei Pulviscoli non si finisce di ammirarne le screziate tinte che tutti imitano i brillanti colori dell' Arco Baleno. Tanto questa specie che la *silvestre* o *Narbonese* fioriscono sul ritorno della Primavera; ed appunto in questa epoca si celebra nel Serraglio del Gran Signore la magica festa dei Tulipani. Il bulbo è solido ed è mangiato da alcuni. È perenne.



382. VALERIANA *Nom. sic. Valeriana Nom. bot. Valeriana Rubra Clas. III Triandria Monogynia Famig. delle Dispacee.*

Etim. Dalla voce latina *valere* fu detta Valeriana per le molte virtù terapeutiche attribuite alla medesima.

Orig. Nella Svizzera e nell'Italia del Nord è indigena; ma il suo brillante aspetto ne ha fatto uno dei principali adornamenti dei nostri giardini. Produce in Maggio fiori rossi in corimbi racemosi che continua a mantenere nell'autunno. Le altre specie di Valeriana sono l'*Oli-toria* che nasce fra le biade; la *Celtica* detta ancora *Nardo Alpino*; la *Phù* creduta vulneraria che ottenne il nome di *Consolida*; ma la più accreditata è l'officinale che presso noi è Droga.

Vir. Med. È portata alle nostre Spezierie la radice di essa la quale è cilindrica schiacciata, adorna di molti anelli ed ha molte radichette per la parte di sotto. Ha o-

dore aromatico nauseante, sapore amaro piccante e disgustoso; essa è raccomandata come anti epilettica e contro la maggior parte delle malattie nervose; in infusione fortifica la vista, ravviva gli spiriti e scaccia la malinconia. La Valeriana *Olitoria* è annua, tutte le altre specie sono perenni.

333. VANIGLIA *Nom. sic. Vanigghia Nom. bot. Heliotropium Peravianum Clas. V. Pentandria Monogynia Famig. delle Orchidee.*

Etim. Erborizzava un giorno il Jussieu sulle Cordigliere quando sentissi come inebbiato da delizioso profumo che si avvide emanare da un'arboscello adorno di spiche di colore celestre pallido, le qualiolgevansi mollemente verso il sole. Colpito da tale disposizione gli diede il nome di Eliotropio cioè *mi volgo al sole*; e perchè è simile nell'odore alle Baccellette del frutice parassito che nasce nelle Indie Occidentali, detta Vaniglia, ritenne tal nome nel volgare linguaggio.

Orig. Il cennato botanico Francese trovatala sparsa in copia nelle vaste contrade del Perù, affrettossi raccoglierne i semi e spedirli in Europa, dove prosperarono mirabilmente. Havvi un'altra specie di Eliotropio indigeno in Europa che produce in Maggio delle spighe con fiori bianchi inodori ed ama vegetare nei luoghi sterili e fra i sassi.

Vir. Med. Questa specie ha avuto credito di purgante drastica ed emmenagoga. È annua.

334. VECCIA *Nom. sic. Veccia Nom. bot. Vicia sativa Clas. XVII Diadelphia Decandria Famig. delle Leguminose.*

Etim. Questa pianta ha delle appendici e dei sostegni

mercè i quali si avviticchia e si attacca alle piante vicine quasi legandoli, ed a *vinciendo* fu detta Vicia.

Orig. Dai paesi Settentrionali di Europa, dove nasce spontanea fu portata fra noi. La *Narbonese* perciò o fava selvatica indica con il suo nome la sua provenienza. I contadini italiani si servono delle Vecce qual'ingrediente nel loro pane che chiamano pane vecciato; si dà altresì per alimento ai volatili granivori. Nell'Inghilterra e nella Scandinavia si semina per somministrarla fresca qual pastura ai cavalli. È pianta annua.

385. VELLUTINI ROSSI *Nom. sic. Villutini Russi Nom. bot. Poterium Sanguisorba Clas. XXI Monoecin Poliandria Famig. delle Ombrellifere.*

Etim. Creduto efficace il suo potere terapeutico a varie infermità fu così detta, siccome ebbe il nome di *Sanguisorba* dal suo colore sanguigno e dal sapore aspro simile al Sorbo.

Orig. Nativa dei luoghi sterili e montuosi dell'Europa meridionale è stata proposta per i prati artificiali perchè vi produce per tre anni molta erba ed ha il vantaggio di essere verde e cresciuta nel Febbraio ed anche prima. Riesce di buona pastura per i bestiami ed i semi per biada ai cavalli.

Vir. Med. Si trova lodata per gli sputi di sangue e per la dissenteria. È perenne.

386. VERBENA *Nom. sic. Birmina Nom. bot. Verbena officinalis Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Vitici.*

Etim. Il nome di Verbena significa *Veneris vena*; e fu appellata così, dice il Ventenant dacchè i maghi l'adoperavano a ridestare l'amore quasi estinto. Altri vo-

gliono che derivi dal latino *verrere* o scopare, perchè i Sacerdoti di Giove con questa erba spazzavano i di lui altari.

Orig. Questa pianta Europea dai fiorellini cilestri bianchi o violetti fu consagrada ai misteri dei culti e degl'incantesimi; tra le altre le si attribuiva la virtù di riconciliare i nemici. I Romani tutte le volte che spedivano i loro Feciali a recare alle Nazioni la pace, o la guerra vi si presentavano con la fronte cinta di Verbena. La coltivavano nel Campidoglio e nei riti religiosi l'adoperavano per ispargere l'acqua lustrale. I Druidi dopo aver sacrificato alla Terra la raccoglievano su lo spuntare del giorno; ed affine di predire l'avvenire la mescolavano con il sacro vischio. Nella Caldea i Maghi nell'adorare il sole, tenevano in mano ramoscelli di Verbena. Nelle provincie settentrionali della Francia i pastori la raccolgono e ne spremono il succo in certe fasi della luna per guarentire i loro gregi dalle malie. I Negromanti si fanno temere spacciando che con questo mezzo possono recare dei mali fisici ed eccitare ree passioni massime tra i giovani. Nasce di ordinario lungo le vie in vicinanza delle abitazioni, detta per tal motivo dagli Inglesi *erba gioja* avvertendo gli erbuarì smarriti che sono prossimi a luoghi abitati.

Vir. Med. La Verbena è vulneraria, astringente, e febbrifuga. Applicata in impiastro e risolvente, utile nelle ostruzioni, nelle itterizzie ed anche nell'emincrania, e nei reumatismi. È annua.

387. VIBURNO *Nom. sic. Viburno o Lantenu Nom. bot. Viburnum Lantana Clas. V. Pentandria Trigynia Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. I giovanl rampolli del Viburno sono flessibili al pari del Vinco da potersi adoperare per legami, quindi dal latino *vincio* ebbe tal nome,

Orig. Questo leggiadro arboscello originario di Spagna forma l'ornamento dei boschetti d'inverno ed allorquando le altre piante ne sono prive esso fa pompa di verzure e di vaghi fiori ad ombrella. La così detta rosa di *Gueldria* ed il Viburno *opulus* sono varietà prodotte dall'agricoltura, i cui fiori prendono la forma di grosse sfere di una bianchezza risplendente, d'onde il nome volgare di *Palla di neve*. I rami del Viburno sono adoperati per legare, ed in Ungheria ne fanno canne da pipa, dalle bacche se n'estrae una specie di pania; e con i frutti se ne compone dell' inchiostro,

Vir. Med. La scorza interna è vescicatoria; le bacche sono astringenti.

388. VILUCCHIO *Nom. sic. Vrachi di cucca* *Nom. bot. Convolvulus Sepium* *Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Convolvulacee,*

Etim. Dal r avvolgersi che essa fa da destra a sinistra intorno alle piante vicine fu detta Convolvolo.

Orig. Ha fiori a campanella ed in Europa, dov'è indigena, sono questi di color bianco, nell'America Settentrionale di color rosso pallido. Dioscoride avvertì che può essere bene impiegata a vestir cupole, e pergole da far ombra nella stagione estiva.

Vir. Med. È purgativa, vulneraria, detersiva e può tener luogo dell'esotica Scamonea. Perenne.

389. VINCA *Nom. sic Vinca* *Nom. bot. Vinca Rosea* *Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Apocinee.*

Etim. La medesima ebbe il nome di Vinca dal lati-

no *vincere* perchè sempre conserva la verde freschezza delle foglie e vince la inclemenza eziandio della più rigida stagione.

Orig. Indigena del Madagascar fu portata nell'Italia dalla Germauia e dalla Francia. Produce in està dei fiori di un bel colore rosso sfumato, i quali fanno un grato effetto fra le foglie lucenti di un verde carico. Ve ne è un'altra varietà a fiore bianco. Non bisogna confonder dipoi queste piante con la *Vinca Major* o *Pervincea* che incontrasi in Provenza fra le siepi e nei boschi dove prodiga le ricchezze dei suoi piccoli fiori turchini, il quale colore ritenevasi da Gian Giacomo Rousseau come il simbolo della vera amicizia.

Vir. Med. Per il suo sapore astringente è adoperata nelle dissenterie, nelle emorragie, nelle ferite e nelle piaghe come vulneraria. È perenne.

390. VIOLA MAMMOLA *Nom. sic. Viola Mammula*
Nom. bot. Viola Odorata *Clas. V Pentandria Monogynia*
Famig. delle Cistee.

Elim. Perchè incontrasi questa pianta lungo le ripe e presso le vie dei campi ottenne il nome di Viola.

Orig. Tutte le varietà delle viole, le quali sono molte vegetano spontanee nel nostro clima: havvene quelle dal fiore porporino cupo, celeste, bianco giallo, porporino senza odore, e delle doppie.

Vir. Med. Dalle scempie o selvagge se n'estrae un siroppo detto tintura di viola Mammola, il quale si usa per le tossi. L'infusione dei fiori è proposta per le renelle, la radice è emetica purgante. È perenne.

391. VIPERINA *Nom. sic. Ecchiu* *Nom. bot. Echium vulgare* *Clas. V Pentandria Monogynia* *Famig. delle Borraginee.*

Etim. Essa deve il nome alla somiglianza dei semi con la testa della vipera, dal greco *Echion* che tanto esprime.

Orig. Trovasi da pertutto nei luoghi incolti i cui stami sorgono a pennoncello rubicondo con palline azzurre sul vertice. Per i sistemi di simpatia è stata creduta buona per i morsi della vipera.

Vir. Med. Si trova proposta come emolliente al pari della Buglossa, ed i fiori sono classati fra i cordiali. È bienne.

392. VISCHIO *Nom. sic. Viscu Nom. bot. Viscum Album Clas. XXII Diodecia Tetrandria Famig. delle Caprifogliacee.*

Etim. Ebbe tal nome dal suo viscido succo raccolto per formare la pania al pari di quello dell'agrifoglio.

Orig. Fra le dodici specie che comprende, questa di cui parlo cresce in Europa. È pianta parassita che nasce sulle Querci, sugli Aceri, sui Tigli, sui Peri ecc. Gli antichi naturalisti la credevano una produzione spontanea, originata dallo stravasato del succo nutritivo degli alberi. I primi ad annunziare che producevasi per semi furono Teofrasto e Plinio: errarono però nel darsi a credere che pria di svilupparsi fosse d'uopo passare per lo stomaco degli uccelli. Moderne esperienze provano che mercè un mediocre grado di umidità il Vischio germina agevolmente; ma non prospera mai che sopra vegetabili vivi. Questo parassito era in grande venerazione presso gli antichi. I Druidi avevano sacro il Vischio, e la Quercia che lo portava. Lo raccoglievano nei boschi in modo solenne e religioso. Uno di essi vestito di bianco, montava su l'albero misterioso e ne tagliava il Vischio con una

piccola falce di oro. Indi si immolavano vittime e nel primo giorno del nuovo anno distribuivasi al popolo come reliquia sacra gridando *Al vischio l'anno nuovo* ed era un'augurio della celeste benedizione.

Vir. Med. Da Dioscoride e da Galeno si adoperava per l'epilessia; ed anche di presente entra nelle composizioni antiepilettiche. Le bacche prese internamente purgano con violenza ed applicate esternamente sono risolutive. È un pregiudizio superstizioso il crederlo un preservativo contro tutti i veleni. È perenne.

393. VITE *Nom. sic. Viti Nom. bot. Vitis Vinifera Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Ampulidee.*

Etim. Pretende Varrone che *ab invitando* fu detta così, avvegnachè par che inviti a raccoglierne il frutto; altri però ne traggono l'etimologia da *viendo* quasi si faccia strada con i suoi tralci attraverso gli altri vegetabili.

Orig. Si vuole indigena del Caspio ove cresce senza coltura; da lì fu trapiantata nella Grecia da dove passò nella Sicilia, ed in altri luoghi dell'Italia. In occasione della guerra Gallica i Romani la fecero coltivare nella Francia. Ama in preferenza i climi caldi e nella Palestina fruttificava con tanta vigoria che Giosuè e Caleb per mostrare l'ubertà di quel terreno ne trasportarono ai loro connazionali un grappolo di mostruose dimensioni. Era sacra questa pianta al dio Bacco. Il suo frutto si raccoglieva nella vendemmia tra feste di gioja e con cantici di ilarità. I pampani adornavano la fronte dei Baccanti intessuti in corona; e questi s'incidevano o cesellavano in vasi fusi in metalli preziosi. Il suo tralcio era il distintivo del Centurione romano, ch'essendo in funzione sempre lo tenga in mano per invigilare su

la disciplina militare. Il frutto fresco è un grato e delizioso cibo e l'è anco passo. Sono state sempre celebri le uve passe di Corinto. Il succo fermentato, ossia il vino è noto abbastanza; quindi è inutile particolareggiare i benefici e funesti effetti ch'esso cagiona. Il personaggio storico che spremè il vino e ne sperimentò gli effetti fu Noè; che i Greci attribuirono al loro mitologico Bacco; ed i Romani credettero che Saturno lo fè conoscere loro trasportandolo dall'Isola di Creta nel Lazio. Le loro leggi vietavano severamente alle donne di bere del vino. L'uso moderato di questo liquore è un' eccellente stomatico; e generalmente agendo come stimolante rende la vita, dice Brovvn più ilare ma più breve. Il Cambers scrive che in Londra prima di generalizzarsi l'uso del vino ne moriva un quarto meno della sua numerosa popolazione. È un mezzo igienico allungarlo con l'acqua, uso che Plinio attribuisce a Statilio, ed Ateneo ad Amfezione Re di Atene. A differenza della Birra, del Sidro e di altri liquori fermentati il vino ha il vantaggio di potersi conservare per lunghi anni e rendersi per questo mezzo esquisito. Plinio dice, che si sono conservati dei vini per 200 anni e che allora prendevano la consistenza del miele. Raccontasi che nello scavo di Pompei furono rinvenute delle anfore contenenti del vino conservatosi eccellente dietro il lungo scorrere di XVIII secoli. I Romani molto pregiavano i vecchi vini e solevano segnare l'epoca della loro antichità scrivendo sulle anfore il nome del Console che governava allora la Repubblica. A seconda i costumi varii delle diverse nazioni il vino si conservava in vasi di pietra, o di creta; e Lucio Opimio Console fu il primo che lo ripose dentro botte formate di legno. Per un'e-

sperienza bene constatata si sa che quanto più grandi sono i vasi che lo contengono meglio e più lungamente si conserva il vino. È nota la mostruosa botte di Eidelberga fatta costruire dall'Elettore Carlo Palatino ripiena di squisito vino del Reno. Si dice che contenea da tre mila barili da sei secchie di misura Veneziana. Era alta da circa cinquanta piedi, lunga e larga in proporzione. Una nobile scala conduceva nella galleria posta sulla botte fregiata intorno con colonnette dorate e con balaustri. Il fronte della botte aveva intagliata per insegna una civetta, una scimia, un leone e dei satiri; oltre altri gergolifici ed iscrizioni.

Vir. Med. L'uva nei veri stadi di vegetazione è sempre medicinale. Tal'è l'uva passa che è espettorante; l'agresta sperimentata rinfrescante; il vino conosciuto bene come corroborante; l'aceto, il tartaro e la potassa, i cui molteplici usi sono noti nella farmaceutica. Il succo dei pampini è antriputrido ed antiscorbutico. Perenne.

394. VITICE *Nom. sic. Lignu castu. Nom. bot. Vitis agnus castus Clas. XIV Didynamia Angiosperma Famig. delle Viticee.*

Etim. Dal latino *vincere* vuole il Budeo che sia derivato il nome a questa pianta per la flessibilità dei suoi rami.

Orig. Questo alberetto odoroso del Levante vegeta bene fra noi; i cui rami si adornano di belle spiche di fiori violetti e bianchi disposti in linee rette. Le matrone Ateniesi formavansi dei letti con le foglie per coricarvisi. Così praticavano pure le sacerdotesse di Cerere e di Iside durante la celebrazione dei loro misteri, riguardando le foglie della vitice quale palladio del pudore e della

castità. Questa supposta virtù trovò credito nelle nostre antiche farmacie essendosene distillate acque ed essenze dette di castità: adesso sconosciute.

Vir. Med. Le sue drupe si considerano come incisive e diuretiche; le foglie ed i fiori sono risolutivi. Perenne.

395. VULVARIA *Nom. sic. Erva fitenti* *Nom. bot. Chenopodium Vulvare* *Clas. V Peutandria Digynia Famig. delle Atriplicee.*

Etim. Alla parola *Botride* trovasi data l'etimologia di *Chenopodio*; questa specie intanto fu detta vulvare perchè si ritiene come antisterica.

Orig. È pianta indigena dell' Europa che incontrasi da per tutto. Le sue foglie sono cosperse di una polvere luccicante: le quali pestate mandano un'odore così forte e puzzolente che dà nel capo.

Vir. Med. Queste in infusione si adoperano esternamente per cristeri e cataplasme. Internamente negli spasimi isterici; ed anche fregate fra le dita ed introdotte nelle narici ne arrestano i sintomi. È annua.



396, ZAFFERANO *Nom. sic. Zafarana* *Nom. bot. Crocus sativus* *Clas. III Triandria Monogynia Famig. delle Iridee*

Etim. Da un monte della Cilicia detto *Corico*, dove nasce perfetto questo vegetale riceve il nome di *Croco*; ma il nome italiano di Zafferano l'ebbe da Zaffo cioè tubereulo a motivo di una pianta parassita che assorbe la sostanza di questa pianta ancor tenera.

Orig. Quantunque la coltura dello Zafferano sia antichis-

sima pure è indigeno del Levante; e Plinio fa menzione dei paesi che ai suoi tempi lo coltivavano. Le Crociate lo fecero trapiantare nell'Italia ed in altri luoghi ed attualmente è coltivato nella Sicilia, nelle Spagna ed altrove. Il suo fiore ha la proprietà di aprirsi la notte e chiudersi durante il giorno. Il colore è pavonazzo, gli stami gialli ed il pistillo giallo rosso. Questo pistillo e gli stami raccolti e seccati sono quei filetti che si conoscono in commercio con il nome di Zafferano. Gli antichi ne amavano assai l'odore e l'adoperavano nei profumi e negli unguenti. Dalle donne Trojane si soleva versare per terra del vino odorato di Croco nelle cerimonie religiose. Svetonio dice che i Romani lo spargevano per le vie nel trionfo e ad Ippocrate era sì caro questo odore che dormiva su origlieri profumati di Croco, come racconta Plutarco. I popoli del Nord ne fanno gran consumo per condire i loro cibi. L'abuso pertanto dell'istesso cagiona gravedine di capo, sonno, riso convulsivo, ed anche la morte. I Polacchi per l'abitudine che ne hanno prendono senza notabile nocumento un'oncia di Zafferano nei loro cibi, malgrado che tre grossi bastino a dar la morte.

Vir. Med. Questa sostanza è preziosa per la medicina. Toglie le ostruzioni del fegato, è indicata nell'asma e nella tischezza. È carminativa, cefalica, vermifuga; giova nella tosse e nel vomito; entra nei collirii per preservare gli occhi dalle conseguenze del vajuolo. Il suo principio aromatico è anodino ed anche narcotico. È perenne bulboso.

397. ZAPPANIA *Nom. sic. Birbina trifogghiu* *Nom. bot. Aloysia Citriodora* *Clas. XIV Didynamia Angiosperma* *Famig. delle Viticee.*

Elim. Dal sapore amaro che le foglie prendono con l'infusione le ha fatto dare il nome botanico; detta eziandio *Cetriodora*, dall'odor di cedro che tramandano le dette foglie.

Orig. Nel 1787, Lorenzo Ginori la portò da Napoli in Firenze; d'onde si sparse per tutta l'Italia centrale. Cresce in alberetto ed i fiori pannocchiuti terni olezzano di vino; ma le foglie sono stimate perchè partecipano della fragranza del cedro e della Cannella.

Virt. Med. Il succo estratto dalle foglie ritiensi come diaforetico, tonico e stimolante.

398. ZINNIA *Nom. sic. Zinnia Nom. bot. Zinnia Multiflora Clas. XIX Syngenesia Polygamia supelstua Famig. delle Corimbifere.*

Elim. I suoi fiori disposti ad anello intorno al fusto le danno la forma mammellata di un capezzolo dalla quale simiglianza fu detta Zinnia.

Orig. È originaria del Messico, che malgrado la sua semplicità è coltivata nei giardini a causa dei fiori ranciati in rosso, ovvero in giallo, dei quali essa si adorna dal finire dell'està per tutto l'autunno. La *Verticillata* ha il raggio del fiore doppio; la *Violacea* di poi è la più bella delle precedenti ed anche è la più grande, detta perciò *Zinnia elegante* dai francesi. Sono annue.

399. ZIZZANIA *Nom. sic. Giogghiu Nom. bot. Lolium Temulentum Clas. III Triandria Digynia Famig. delle Graminacee.*

Elim. I Tedeschi appellano questo Graminaceo con il nome di *Lüleh* d'onde è venuto a noi il nome di Lolio; dagli effetti spasmòdici che produce mangiandosi fu detto *Temulento*.

Orig. È indigeno dei paesi settentrionali quantunque si sia reso comune fra noi. La Zizzania nasce spontanea fra il grano, l'avena e le altre biade; ha delle proprietà stupefacenti ed inebbrianti note eziandio agli antichi Romani come rilevasi da Ovidio. Produce vertigini e nuoce alla vista. Mescolato incautamente nel pane ha cagionato degli sconcerti funesti. Anche gli animali, come i cavalli e le galline ne risentono pari sintomi. Si crede che ciò dipenda da un acido che contiene riposto nei semi maturi, ed è perciò che raccolto in erba le bestie lo mangiano impunemente. Nei paesi Nordici i fabbricatori della birra lo mescolano con l'orzo per renderla più forte ed inebbriante. Gli acidi possono correggere i cattivi effetti di questo graminaceo, che malaugurosamente è perenne.

400. ZIZZIFO *Nom. sic. Nzinzula Nom. bot. Zizyphus vulgaris Clas. V Pentandria Monogynia Famig. delle Ramnee.*

Etim. La medesima ebbe la nomenclatura da una città dell'Africa dell'istesso nome; conquistata all'Impero Romano da Cornelio Balbo. È d'uopo distinguere lo Zizzifo volgare dal Cappadocico detto olivo di Boemia, olivagno, ovvero oliva speciosa che spande un odore balsamico nauseante, il quale si stende a grande distanza.

Orig. Lo zizzifo è pianta africana portata in Italia negli ultimi tempi della Repubblica all'epoca di Ottaviano Augusto. Matura il frutto in Autunno e quando è appassito cambia il sapore agro-dolce in un dolce viscoso. Il legno rosso, duro, e pesante piglia buona pulitura per i lavori di tornio.

Virt. Med. I suoi frutti seccati si usano per le tossi avendo credito di espettoranti.

401. ZUCCA *Nom. sic. Cucuzza Nom. bot. Cucurbita Pepo Clas. XXI Monoecia Monodelphia Famig. delle Cucurbitacee.*

Etim. La curvità del suo frutto al par del cocomero le ha fatto sortire un tale nome.

Orig. Quantunque da tempi immemorabili, sia stata coltivata tra noi; pure molte delle sue varietà sono esotiche. Così la Zucca di Spagna portataci dagli Spagnoli è originaria delle Indie dove si coltiva e si mangia il frutto non perfettamente maturo. Dalla sua corteccia che è legnosa e leggiera se ne fanno dei vasi e delle fiaschette da polvere e da tabacco ed altri vasi ancora. I Negri ne costruiscono uno strumento musicale a guisa di tromba che da un suono rauco e baritono. Dalla polpa di essa se ne fa in Sicilia la così detta *Cucuzzata*. La seconda varietà detta *Cucumis Turcicus* ci perviene da questo paese. La *Cucurbita Clypeiformis* è indigena della Sicilia. La *Cucurbita Verrucosa* è pianta della Barberia, in pari modo ci sono pervenute le altre specie.

Virt. Med. I semi della Zucca sono adoperati fra i semi freddi maggiori per l' emulsioni, la polpa poi è nutritiva. Annua.

FINE.

INDICE I.

DEI CAPI IN CUI È DIVISA LA PRIMA PARTE

CAPO I.

Schizzo storico su la Botanica Pag. 11

CAPO II.

Delle parti principali ed accessorie delle piante » 26

CAPO III.

Fioritura, fruttificazione e seme delle piante » 40

CAPO IV.

Su la germinazione dei vegetali e loro accrescimento. » 56

CAPO V.

Della nutrizione, e su gli atti che la compiono. » 68

CAPO VI.

Classazione delle piante » 87

Bella di notte	45	Cicuta	91
Bettonica	46	Cicutaria	92
Betula	47	Ciliegio	93
Bignonia	48	Cinoglossa	94
Bisnaca	49	Cinquefoglio	95
Blito	50	Cipero	96
Bonagra	51	Cipresso	97
Borragine	52	Circea	98
Bosso	53	Citiso	99
Betride	54	Clematide	100
Brancorsina	55	Cocomero asinino	101
Buglossa	56	Colchico	102
Bugula	57	Colocasia	103
C			
Calcatreppolo	58	Comino	104
Calendula	59	Conferva	105
Camara	60	Conizza	106
Camedrio	61	Consolida maggiore	107
Camelia	62	Corallina	108
Camomilla	63	Corbezzolo	109
Canape	64	Coriandro	110
Canna	65	Corniolo	111
Capelvenere	66	Coronopo	112
Cappero	67	Correggiola	113
Caracò	68	Cotogno	114
Carciofo	69	Cotone	115
Cardo	70	Crespino	116
Cardo stellato	71	Cresta di gallo	117
Carlina	72	Crisantemo	118
Carlina lanata	73	Critamo	119
Carota	74	D	
Carpino	75	Delfinio	120
Carrubio	76	Digitale	121
Cassia	77	Dittamo	122
Castagno	78	Doronico	123
Cavolo	79	Dulcamara	124
Cece	80	E	
Cedriolo	81	Ebano	125
Celidonia	82	Effemerina	126
Centauria	83	Elleboro	127
Cereo del Perà	84	Ellera	128
Cerfoglio	85	Elce	129
Cerinta	86	Elenio	130
Cerro	87	Epatica	131
Ciano	88	Erba benedetta	132
Cicerchia	89	Erniaria	133
Cicoria	90	Eruca	134

F	
Fabaria	135
Faggio	136
Fagiolo	137
Falso pepe	138
Farfara	139
Fava	140
Felce	141
Ferula	142
Fico	143
Ficoide cristallina	144
Filadelfio	145
Finocchio	146
Fiocco di cardinale	147
Fitolacca	148
Fragola	149
Frassinella	150
Frassino	151
Fritillaria	152
Fruento	153
Fuoco	154
Fumaria	155
Fungo	156
Fusaggine	157

G

Galanto	158
Galega	159
Gallio	160
Garofano	161
Gelso	162
Gelsomino	163
Gensiana	164
Geranio	165
Ghiaggiuolo	166
Giacinto	167
Giglio	168
Ginepro	169
Ginestra	170
Ginestra dei carbonai	171
Georgina	172
Girasole	173
Giunchiglia	174
Giungo	175
Giusquiamo	176
Globularia	177
Gramigna	178
Grano selvaggio	179
Granone	180

Graziola	181
--------------------	-----

I

Iberide	182
Ibisco	183
Inula	184
Iperico	185
Ipicistide	186
Ipomea	187
Iride	188
Isopo	189
Issia	190
Jucca	191

L

Lagrime di Giobbe	192
Lamio	193
Lampone	194
Lappola	195
Lapsana	196
Lattuga	197
Lattuga mariaa	198
Larice	199
Lauro Alessandrino	200
Lazzaruolo	201
Lentaggine	202
Lente	203
Lentisco	204
Leucojo	205
Lichene	206
Liquirizia	207
Ligustro	208
Lilà	209
Lingua cervina	210
Lino	211
Lino dei muri	212
Lisimachia	213
Loto	214
Lunaria	215
Lupino	216
Luppolo	217

M

Madreselva	218
Maggiorana	219
Magnolia	220
Malva	221
Malvaccione	222
Mandorlo	223

Maro	224	Paleo	267
Margheritina.	225	Panico	268
Marrobio	226	Pannocchina.	269
Medcagine	227	Papavero.	270
Melogramato	228	Papiro	271
Mellone	229	Parietaria	272
Melianto	230	Passiflora	273
Melissa	231	Pastinaca	274
Melo	232	Patata	275
Menianto.	233	Peonia	276
Menta	234	Peperone.	277
Mentastro	235	Pero	278
Mercurella	236	Perpetuino	279
Millefoglio	237	Persicaria	280
Miosotide.	238	Pesco	281
Mirtillo	239	Petronciana	282
Mirto	240	Pettine di Venere.	283
Monarda	241	Piantaggine Maggiore	284
Mughetto.	242	Piè di Leone.	285
Musa.	243	Pilosello.	286
Musco	244	Pino.	287
N			
Narciso	245	Pioppo	288
Nastruzio.	246	Pisello	289
Nespolo	247	Pistacchio	290
Nigella	248	Platano	291
Ninfea	249	Podagraria	292
Noce.	250	Poligala	293
O			
Ofride	251	Pomodoro	294
Oleandro	252	Porcellana	295
Olivo	253	Prezemolo	296
Olmo	254	Primula.	297
Ombelico di Venere	255	Prungnolo selvaggio	298
Ontano	256	Psoralea	299
Opunzia.	257	Q	
Orecchio di Orso.	258	Quercia.	300
Origano.	259	R	
Ornitogalo	260	Radichella	301
Ortensia.	261	Rafanello	302
Ortica	262	Rafano rusticano.	303
Orzo.	263	Ranno	304
Orzo Selvaggio	264	Ranuncolo	305
P			
Palma	265	Rapa	306
Palma a ventaglio.	266	Reseda	307
		Ribes	308
		Ricino	309
		Riso	310
		Robbia	311

Robinia	312
Rosa	313
Rosmarino	314
Rusco	315
Ruta	316

S

Salce	317
Salsapariglia	318
Salvia	319
Sambuco	320
Sanguinella	321
Santolina	322
Santoreggia	323
Saracchio	324
Sassifraga	325
Scabbiosa	326
Scagliuola	327
Scilla	328
Scolimo	329
Scopa o Erica	330
Scofularia	331
Scorsonera	332
Sedano	333
Segala	334
Sempreviva	335
Senape	386
Senecio	337
Sensitiva	338
Sesamo	339
Sicomero falso	340
Silene	341
Sio	342
Smillace	343
Soda	344
Sommacco	345
Sonco	346
Sorbo	247
Spergola	348
Spigo	349
Spina bianca	350
Spinace	351
Spirea	352
Splenda	353
Statica	354
Stecade	355
Stramonio	356
Sughero	357
Sulla	358

Sughero	359
-------------------	-----

T

Tabacco	360
Tagete	361
Tamaro	362
Tamarindo	363
Tamerice	364
Tanaceto	365
Tarassacco	366
Tasso	367
Tasso barbasso	368
Terebinto	369
Tifa	370
Tiglio	371
Tigridia	372
Timelea	373
Timo	374
Titimalo	375
Tribolo	376
Tribolo cavallino	377
Trifoglio	278
Trifogliolino	379
Tuberosa	380
Tulipano	381

V

Valeriana	382
Vaniglia	383
Veccia	384
Vellutini rossi	385
Verbena	336
Viburno	387
Villucchio	388
Vinca	389
Viola mammula	390
Viperina	391
Vischio	391
Vite	393
Vitice	394
Vulvaria	395

Z

Zafferano	396
Zappania	397
Zinnia	398
Zizzania	399
Zizzifo	400
Zucca	401

INDICE III.

DEI NOMI SICILIANI

con gli equivalenti nomi italiani



	<i>Nome Italiano</i>	
Abitu		Abete
Acacia	»	Acacia
Accia	»»	Sedano
Aciru	»	Acero
Acitusa	»	Acetosa
Aconitu	»	Aconito
Addauru	»	Alloro
Àddurmisci sciecchi	»	Cicuta
Affcua cavaddi	»	Pannocchina
Affuca patri	»	Carlina lanata
Agghiu	»	Aglio
Agnu castu	»	Vitice
Acrimonia	»	Agrimonia
Agugghiola	»	Pettine di Venere
Alastra	»	Citiso
Alica	»	Alga
Alica viridi	»	Lattuga marina
Alissu	»	Alisso
Aliva	»	Olivo
Aliva speciosa	»	Zizzifo
Aloi americana	»	Agave
Amarantu	»	Amaranto
Amarantulinu	»	Perpetuino

	<i>Nome Italiano</i>	<i>Menta</i>
Amenta		Anice
Anasu	»	Anemone
Anemulu	»	Angelica
Angelica	»	Aneto
Anitu Finocchiu	»	Aro
Anzaru	»	Spergola
Anzareddu	»	Argentina
Anzerina	»	Ofride
Aparia	»	Cardo stellato
Aprocchiu	»	Arancio
Aranciu	»	Piè di Leone
Archimilla	»	Ortica
Ardicula	»	Lamio
Ardicula morta	»	Ellera
Areddara	»	Consolida maggiore
Aricchia di asinu	»	Blito
Aricchia di gaddu	»	Ombelico di Venere
Aricchia di judeu	»	Arnoglossa
Aricchia di Lepru	»	Miosotide
Aricchia di Surci	»	Orecchio di Orso
Aricchia di Ursu	»	Arnica
Arnica	»	Ontano
Arvanu	»	Sicomero falso
Arvulu di pacenza	»	Ruta
Aruta	»	Galega
Aruta di crapi	»	Asperula
Aspireddu	»	Prugnolo selvaggic
Atrignu	»	Lazzaruolo
Azzalora	»	



Badaneu	»	Bugula
Barcu	»	Leucojo
Bardana	»	Bardana
Basilicò	»	Basilico
Berberi	»	Crespino
Betula	»	Betula
Biancarussina	»	Balsamina
Birbina	»	Verbena
Birbina trifogghia	»	Zappania
Birritta parrinisca	»	Fusaggine
Bittonica	»	Bettonica
Biunnulidda	»	Centaure
Bletta	»	Barbabetola
Borissa	»	Lunaria
Burda	»	Tifa
Buttuneddu di oru	»	Ranuncolo



	<i>Nome Italiano</i>	Cipero
Cabbasisi		
Caccamu	»	Loto
Çacicia	»	Reseda
Çacocciula	»	Carciofo
Calennula	»	Calendula
Camarruni	»	Titimalo
Camelia	»	Camelia
Camumidda	»	Camomilla
Campanedda a tri culuri	»	Bella di notte
Campaneddi turchini	»	Ipomea
Cnafora bianca	»	Santolina
Canna	»	Canna
Cannavu	»	Canape
Capiddu Venniru	»	Capelvenere
Caprinedda	»	Psoralea
Cardedda	»	Sonco
Carduni	»	Cardo
Carotula	»	Carota
Carpane	»	Carpino
Carrubba	»	Carrubio
Carvana	»	Ricino
Cassia	»	Cassia
Castagna	»	Castagno
Castagnola	»	Colchico
Caulu	»	Cavolo
Celidonia	»	Celidonia
Centunervi	»	Piantaggine Maggiore
Centunodia	»	Consolida
Çeriu peruvianu	»	Cereo del Perù
Cerru	»	Cerro
Ceusa	»	Gelso
Chiappara	»	Cappero
Chippu	»	Pioppo
Ciafagghiuni	»	Palma a ventaglio.
Cianu	»	Ciano
Cicerchia	»	Cicerchia
Ciciru	»	Cece
Cicoria	»	Cicoria
Cicutaria	»	Cicutaria
Ciminu	»	Comino
Cincuditedda	»	Cinquefoglio
Cipuddazzu	»	Scilla
Cirasa	»	Ciliegio
Çirifogghiu	»	Cerfoglio
Cirsudda	»	Camedrio
Citrolu	»	Cedriolo
Citrunedda	»	Melissa

	<i>Nome Italiano</i>	
Ciuri di maju	»	Crisantemo
Ciuri di meli o pappameli	»	Melianto
Ciuri di notti	»	Silene
Coclearia	»	Rafano rusticano
Cricchia di Gaddu	»	Cresta di gallo
Cristallina	»	Ficoide
Cruna mperiali	»	Fritillaria
Cucumareddu	»	Cocomero asinino
Cuezza	»	Zucca
Cuda cavaddina	»	Asparello
Cugghiannaru	»	Coriandro
Cugghiannireddu	»	Anagallide
Curaddina	»	Corallina
Cutugnu	»	Cotogno
Cuttuni	»	Cotone



Ddisa	»	Saracchio
Denti di liuni	»	Tarassaco
Digitali	»	Digitale
Dittamu creticu	»	Dittamo
Duronicu	»	Doronico



Ebanu	»	Ebano
Ecchiu	»	Viperina
Efemerinu	»	Effemerina
Ellebaru	»	Elleboro
Enula campana	»	Elenio
Epatica	»	Epatica
Erva bianca	»	Assenzio
Erva biniditta	»	Erba benedetta
Erva di caddi	»	Fabaria
Erva cavalaria	»	Scabbiosa
Erva di cimici	»	Tanaceto
Erva fitenti	»	Vulvaria
Erva di maghi	»	Circea
Erva di maisi	»	Conizza
Erva medica	»	Medicagine
Erva di Palermu	»	Stecade
Erva di pitittu o finocchiu marinu	»	Critamo
Erva di lu rumitu	»	Globularia
Erva Stidda	»	Coronopo
Erva sulfina	»	Gallio

Erva Thè sicilianu	<i>Nome Italiano</i>	Botride
Erva turca	»	Erniaria
Erva di ventu	»	Parietaria



Farfara	»	Farfara
Fasola	»	Fagiolo
Fastuca	»	Pistacchio
Fau	»	Faggio
Fava	»	Fava
Ferla	»	Ferula
Ficu	»	Fico
Ficudinnia	»	Opunzia
Filici	»	Felce
Finocchiu	»	Finocchio
Fioccu di cardinali	»	Fiocco di cardinale
Fragula	»	Fragola
Frascedda	»	Frassinella
Frascinu di manna	»	Frassino
Fucu	»	Fuco
Funcia	»	Fungo
Furmentu	»	Fumento
Furmentu d'Innia	»	Granone
Furmentu sarvaggiu	»	Splenda



Galantu	»	Galanto
Garofalu	»	Garofano
Garofalu Innianu	»	Tagete
Garagolu	»	Caracò
Garana	»	Balsamina
Garufu]	»	Asfodillo
Genziana	»	Gensiana
Gesiminu	»	Gelsomino
Gesiminu Innianu	»	Bignonia
Gesuminu di la Madonna	»	Filadelfio
Gesuminu di notti	»	Bella di notte
Gigghiu	»	Giglio
Gigghiu russu	»	Amarillide
Giogghiu	»	Zizzania
Girasuli	»	Girasole
Giuggiulena	»	Sesamo
Giunchigghiu	»	Giunchiglia
Ciurgina	»	Georgina
Gramigna	»	Gramigna

Grana:ligghia	<i>Nome Italiano</i>	Passiflora
Granatu	»	Melogranato
Grassudda	»	Giusquiamo



Jacintu	»	Giacinto
Jina	»	Avena
Jlici	»	Elce
Jmpicicalora	»	Lappola
Jnestra	»	Ginestra
Jniparo	»	Ginepro
Jssia	»	Jssia
Jssopu	»	Jsopo
Jucca	»	Jucca
Juncu	»	Giungo



Lagrima di Giobbe	»	Lagrima di Giobbe
Lannaru	»	Oleandro
Lantanu	»	Camara
Latti di gaddina	»	Ornitogalo
Lattuca	»	Lattuga
Lentaggine	»	Lentaggine
Lenticchia	»	Lente
Levisou	»	Ligustro
Linaria	»	Lino dei muri
Lingua Buvina	»	Buglossa
Lingua di cani	»	Cinoglossa
Lingua cervina	»	Lingua cervina
Linu	»	Lino
Lippu	»	Conferva e Lichene
Lisimachia	»	Lisimachia
Lupa di russedda	•	Ipocistide
Lupa di voscu	»	Madreselva
Lupalu	»	Luppolo
Luppina	»	Lupino



Magnolia	»	Magnolia
Majurana	»	Maggiorana
Margheritina	»	Margheritina
Marrobbio	»	Marrobio
Marucurtusu	»	Maro
Marva	»	Malva

Marvetta di Francia	<i>Nome Italiano</i>	Geranio
Marvuni	»	Malvaccione
Masticogna	»	Carlina
Mastrozzu	»	Nastruzio
Mbriacula	»	Corbezzolo
Nennula	»	Mandarlo
Menta puleju	»	Mentastro
Mercuredda	»	Mercurella
Migghiu	»	Panico
Milinciana	»	Petronciana
Millifogghi	»	Millefoglie
Monarda	»	Monarda
Muluni	»	Mellone
Murtidda	»	Mirto
Musa	»	Musa.
Muscu	»	Musco

N

Narciso	»	Narciso
Ncensaruola	»	Inula
Nespula	»	Nespolo
Nigella	»	Nigella
Ninfea	»	Ninfea
Nolimetangere	»	Sensitiva
Nuci	»	Noce.
Nucipersicu	»	Cipresso
Nucidida	»	Avellana

O

Oriu	»	Orzo
Oriu sarvaggiu	»	Paleo
Ortenzia	»	Ortenzia

P

Palummedda	»	Delfinio
Pampina di Paraddisu	»	Colocasia
Panicaudu	«	Calcatreppolo
Paparina	»	Papavero.
Papiru	»	Papiro
Parma	»	Palma
Patata	»	Patate
Pedi di crapa	»	Podagraria
Pedi di gaddina.	»	Fumaria
Persicu	»	Pesco
Pignulu	»	Pino
Pilusedda	»	Pilosella

Pinagghi di Rigina	<i>Nome Siciliano</i>	Aquilegia
Pionica		Peonia
Piperiti	«	Iberide
Pipi	«	Peperone
Pipi d'acqua	«	Persicaria
Piricò	«	Iperico
Piru	«	Pero
Piruni	«	Susino
Pisedda	«	Pisello
Pitrusinu	«	Prezzemolo
Plantanu	«	Platano
Poligala	«	Poligala
Primavera	«	Primula
Prugnulu	«	Corniolo
Pumu	«	Melo
Pumu d'amuri	«	Pomodoro
Purrazza	«	Astula Regia
Purciddana	«	Porcellana

R

Racinedda	»	Mirtillo
Racinedda turca	»	Fitolacca
Radicchia	»	Radichella
Radice	»	Rafanello
Rapa	»	Rapa
Rappudda o Cardidduni	»	Senecio
Razzi	»	Lapsana
Restavoi	»	Bonagra
Ribbes	»	Ribes
Rigano	»	Origano
Rigulizzia	»	Liquirizia
Risu	»	Riso
Rosa	»	Rosa
Rosa Inniana	»	Ibisco
Rosamarina	»	Rosmarino
Rubbia	»	Robbia
Rubbinia	»	Robbinia
Ruca	»	Eruca
Rompipetra	»	Sassifrica
Rusella	»	Astro
Rusetta	»	Ranunculo
Ruvettu	»	Lampone
Ruvulu	»	Quercia

S

Sanguinaria o sagnanasu	»	Sanguinella
-------------------------	---	-------------

Saittuni	<i>Nome Italiano</i>	Spina bianca
Salici	»	Salce
Saraciniscu	»	Grano selvaggio
Salsapariglia	»	Salsapariglia
Sarsa siciliana	»	Smillace
Sarvia	»	Salvia
Satareddu	»	Santoreggia
Savucu	»	Sambuco
Scagghiola	»	Scagliuola
Scavuni	»	Sio
Scoddi	»	Scolimo
Scornabeccu	»	Terebinto
Scrufularia	»	Scofularia
Scupa	»	Scopa o Erica
Scuparina	»	Ginestra dei carbonai
Scursunera	»	Scorsonera
Secala	»	Segala
Sempreviva	»	Sempreviva
Sigillu di Salamuni	»	Mughetto
Sinapa	»	Senape
Socera e nora	»	Viola a tre colori
Sparaciu	»	Asparago
Sparaciu di tronu	»	Lauro Alessandrino
Spatulidda	»	Goggiuolo
Spatulidda di jardinu	»	Iride
Spezziu	»	Falso pepe
Spicaddossu	»	Spigo
Spicalora	»	Orzo Selvaggio
Spinapuci	»	Rusco
Spina santa	»	Ranno
Spinaci	»	Spinace
Spinaci sarvaggia	»	Atriplice
Spineddu	»	Soda
Spirea	»	Spirea
Stanca cavaddu	»	Graziola
Statici	»	Statiche
Stincu	»	Lentisco
StramONIO	»	StramONIO
Sucameli	»	Cerinta
Sudda	»	Sulla
Summaccu	»	Sommacco
Suvaru	»	Sughero



Tabbaccu	»	Tabacco
Tabbaccu sarvaggiu	»	Atropa
Tamarinnu	»	Tamarindo
Tamaru	»	Tamaro

	<i>Nome Italiano</i>	
Tassu	»	Tasso
Tigghiu	»	Tiglio
Timu	»	Timo
Treu	»	Tribolo cavallino
Trifogghiu	»	Trifoglio
Trifogghiu di acqua	»	Menianto
Trifogghiu campagnolu	»	Acitosella
Trigridia	»	Trigridia
Trivulu	»	Tribolo
Tuberosu	»	Tuberosa
Tulipani	»	Tulipano



Ulcamara	»	Dulcamara
Urmu	»	Olmo



Valeriana	»	Valeriana
Vaniglia	»	Vaniglia
Varcocu	»	Albicocco
Vasapedi	»	Trifogliolino
Vastunaca	»	Pastinaca
Vastunachedda	»	Bisnaca
Veccia	»	Veccia
Vellutini russi	»	Vellutini rossi
Verbascu	»	Tasso barbasso
Viburnu o Lantanu	»	Viburno
Vinca	»	Vinca
Violetta	»	Lilà
Viola mammula	»	Viola mammula
Viscu	»	Vischio
Viti	»	Vite
Viticedda	»	Clematide
Vrachi di cucca	»	Villucchio
Vruca	»	Tamarice
Vurrania	»	Borragine
Vusciu	»	Bosso



Zabbara	»	Aloe
Zafarana	»	Zafferano
Zappinu	»	Larice
Zasa	»	Timelea
Zinnia	»	Zinnia
Zinzzula	»	Zizifo
Zorba	»	Sorbo

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

PHYSICS DEPARTMENT

REPORT ON THE PROGRESS OF WORK

FOR THE YEAR 1954-1955

BY

ROBERT S. SHULL

AND

WALTER B. RAY

CHICAGO, ILLINOIS

1955

PHYSICS DEPARTMENT

UNIVERSITY OF CHICAGO



New York Botanical Garden Library

QK 332.5 .F3

Farina, Vincenzo/La flora sicula; ossia, gen



3 5185 00110 7422

