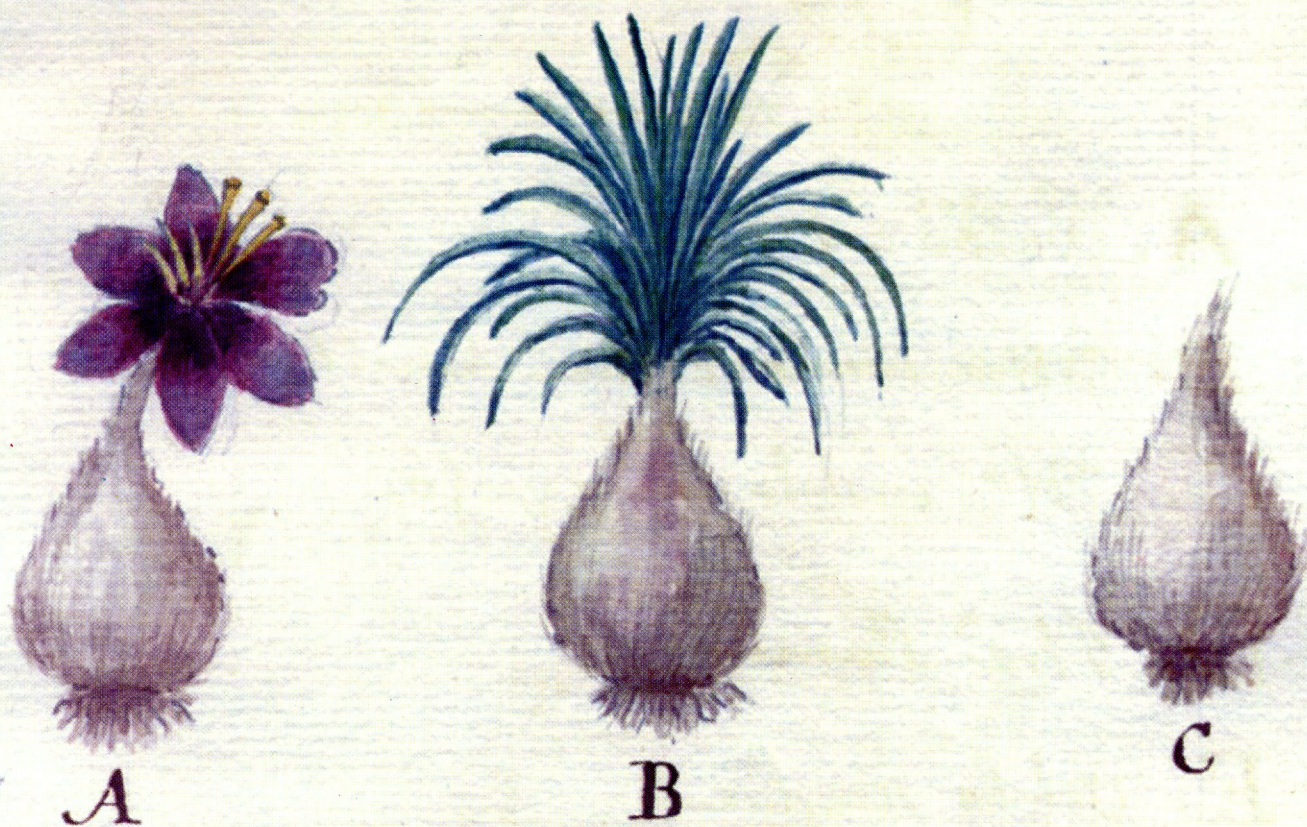


Dei "rimedi medicamentosi"



Storie, credenze, usi e costumi
fra Sette e Ottocento



Dall'Archivio Storico dell'Accademia

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

250° anniversario della fondazione



Dei "rimedi medicamentosi"

Storie, credenze, usi e costumi fra Sette e Ottocento

Dall'Archivio dell'Accademia

a cura di

Luciana Bigliazzi e Lucia Bigliazzi

Mostra documentaria 21 marzo - 4 aprile 2003

Firenze 2003

Proprietà letteraria riservata

Con il contributo di



ENTE CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE

XIII Settimana della Cultura Scientifica in Toscana

In copertina: Immagine (I) e relativa descrizione (IV) tratte da *Busta 62.333* (Accademia dei Georgofili, Archivio Storico)

Nel testo: Immagini tratte da C. Durante, *Herbario nuouo* (1684); B. Stella, *Il tabacco* (1669); H.L. Duhamel du Monceau, *Traité des arbres et arbustes* (1755); L. Toti, *Del metodo di coltivare il rabarbaro* (1797)

Réalizzazione grafica: Mara Parenti - Finito di stampare: marzo 2003 F.&F. Parretti Grafiche Firenze.

La storia e le vicende dell'uomo, delle piante e degli animali sono state oggetto di interpretazione, nell'Antichità, in rapporto all'Universo.

La storia della medicina e degli organismi viventi aveva assunto connotati diversi, sovente connessi al mondo del mistero e della magia, attraverso il quale gli uomini tentavano di dare senso alla vita, al dolore, alla malattia, alla morte. L'arte dell'osservare e dell'indagare presero il sopravvento sull'empirismo e il misticismo. Il concetto di malattia quale "punizione divina" fu superato dalla scienza e figure quali Giovanni Alfonso Borrelli, Giovan Battista Morgagni, Lazzaro Spallanzani, riportarono nei loro trattati il risultato delle meticolose osservazioni.

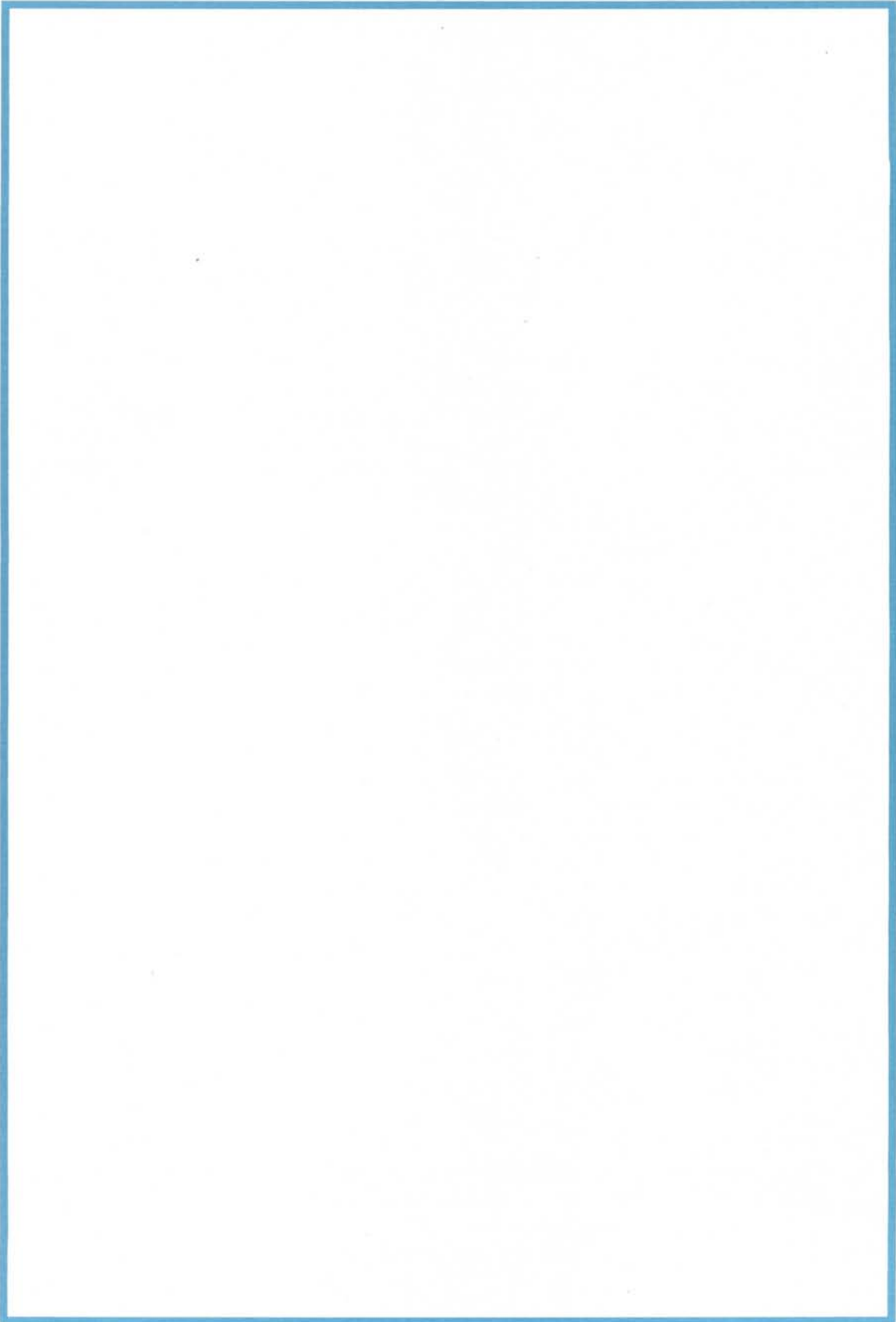
Dovrei ricordare il merito di alcuni Georgofili che ribadirono, attraverso numerosi interventi sulle malattie e la loro cura (che il nostro Archivio Storico ben documenta), le affinità fra l'uomo e le piante, la loro salute, le loro malattie. Numerosi i medici che sono stati Georgofili, quali Vincenzo Chiarugi, Antonio Targioni Tozzetti, Luigi Toti, che sperimentarono nelle farmacie, annesse sovente agli ospedali presso i quali praticavano la professione, piante da utilizzare in vari casi. L'Orto Agrario Sperimentale, affidato ai Georgofili fin dal 1783, fu ugualmente luogo di coltura e sperimentazione di piante medicinali.

Gli autori del presente lavoro, che hanno indagato nell'Archivio Storico dell'Accademia, hanno inteso far emergere quanto in esso si conserva in merito al dibattito sulle malattie e sulla loro cura; si tratta di documenti inediti nei quali si uniscono a semplicità di indagine ed empirismo, conoscenze di chimica e fisiologia e la piena consapevole responsabilità della professione medica.

I sempre più rapidi progressi delle conoscenze scientifiche, con le recenti acquisizioni della genomica e della biologia molecolare, aprono oggi orizzonti nuovi e ancora neppure del tutto immaginabili, suscitando anche il ripetersi di ancestrali angosce dell'uomo di fronte ad un incombente ignoto. Guardare quindi ad un passato, ancora relativamente recente, quale quello che la mostra ha voluto evidenziare, può aiutare a comprendere il valore delle scoperte di allora ed a confermare l'importanza di problematiche tutt'ora in evidenza, come la tutela della biodiversità.

Le schede, che costituiscono una sintesi della ricerca compiuta, sono arricchite da immagini tratte da volumi antichi della nostra Biblioteca, nonché da disegni, ugualmente inediti, conservati nell'Archivio Storico. La pubblicazione è inoltre corredata da alcune tavole che riproducono bozzetti di autore conservati nel Fondo REDA.

Franco Scaramuzzi



Chimica e medicina sono capisaldi nel progresso della scoperta del mistero della vita e dunque si può senz'altro affermare che fra i Georgofili e la "scienza della vita" ricorrono legami intessuti in trame più o meno percepibili, ma senza dubbio riconoscibili in quell'impegno dell'Accademia teso a migliorare la vita del mondo vegetale, di quello animale, dell'uomo in particolare.

Il medico fiorentino Giovanni Targioni Tozzetti quando nel 1807, chiamato dall'Accademia dei Georgofili a presentare una memoria in occasione di una delle periodiche adunanze, si interrogava su cosa mai avrebbe potuto scrivere un medico, quale argomento avrebbe mai potuto trattare ed esporre ad un consesso di specialisti in agricoltura per divenirne "benemerito".

Il titolo del lungo studio presentato ai Georgofili, *Lezione contenente quali fossero i mezzi che render potessero benemerito dell'agricoltura un medico clinico*, sembrava infatti raccogliere lo sforzo intellettuale compiuto dall'autore per rintracciare un nesso fra due scienze apparentemente tanto lontane fra loro:

"Non dee adunque fare meraviglia il mio sbigottimento al solo pensare di dovere con voi tutti, virtuosissimi Accademici cospirare ai progressi dell'agricoltura, mentre essendo obbligato ad esercitare la medicina in città, niente posso attendere alla coltivazione dei campi; né può servirmi di conforto l'esempio di esperti, e saggi medici, i quali ha la nostra Reale Accademia giustamente ad'essa aggregati, imperocché nella scelta del soggetto per il presente mio ragionamento io non potei trarne profitto, perché la sorte mi fece essi precedere in tale ufficio, onde a me solo rilasciato in abbandono ho dovuto congetturare quali fossero i mezzi che render potessero benemerito dell'agricoltura un medico chimico, e prima di applicarmi ad alcun partito, ho creduto bene di proporre nell'odierno mio ragionamento le mie congetture su tale oggetto acciò dal vostro sapientissimo giudizio rettificato, a me possano servire di guida, per non riescire inutile compagno dei vostri accademici esercizi".¹

¹ G. Targioni Tozzetti, *Lezione contenente quali fossero i mezzi che render potessero benemerito dell'agricoltura un medico clinico*, luglio 1807, 10 c., Busta 63.379

Dopo queste prime poche righe che sembravano tradurre le perplessità dell'autore, questi entrava subito in argomento definendo l'agricoltura "l'arte di coltivare i campi", la medicina quella "di curare le malattie del corpo umano, e preservarlo dalle medesime". All'agricoltore era necessaria la conoscenza delle piante, delle loro varietà, dell'utilità che se ne poteva trarre, delle malattie che potevano colpirle e farle perire. Il medico da parte sua avrebbe potuto suggerire, grazie alle analogie fra piante ed animali, rimedi e mezzi per prevenire patologie e in virtù delle sue conoscenze chimiche, avrebbe sollecitato la rivalutazione di tante piante spontanee considerate infestanti dall'agricoltore, ma utili invece in campo terapeutico.

Citando autori quali Duhamel du Monceau, Mattioli, Bonnet, Hales, Giovanni Targioni Tozzetti illustrava le numerose corrispondenze fra il mondo vegetale e quello animale: piante e animali erano dotati di "vasi" per la "circolazione degli umori", di "vasi esalanti ed assorbenti", organi di riproduzione molto simili ed in entrambi i regni la respirazione, e dunque l'aria, era elemento indispensabile di sopravvivenza. Anche il percorso della crescita era analogo: rapido in gioventù, diveniva più lento quanto più la struttura umana e quella vegetale si solidificavano.

Il medico avrebbe potuto dunque rivelarsi di grande utilità per l'agricoltore ed il suo intervento sarebbe stato indispensabile allorché il mondo vegetale fosse stato attaccato da malattie e patologie. Così ad esempio come era richiesta prontamente l'opera del medico in presenza di "eccesso di umori" nell'uomo e negli animali, altrettanto lo era quando a causa di autunni o primavere piovose le piante soffrivano di un simile "male".

Altro tema basilare affrontava successivamente l'autore, quello cioè, fondamentale, dell'utilità delle piante nella medicina e poneva particolare attenzione verso quelle che avrebbero potuto benissimo rappresentare degli ottimi succedanei dei rimedi vegetali esotici il cui costo di importazione comprometteva notevolmente l'economia.

Era qui evidente il riferimento alla china e a tutti quegli esperimenti in corso per rintracciarne dei sostituti indigeni.

L'Accademia dei Georgofili poteva secondo l'autore, fungere anche in questo caso da collettore raccogliendo tutte le esperienze, gli esperimenti, le prove, ed anche i fallimenti, di tutti quei "Georgofili Medici" intraprendenti che si erano avviati sulla strada della sperimentazione. Ognuno di essi avrebbe dovuto inviare all'Accademia i risultati delle proprie indagini, l'elenco delle piante studiate ed usate descrivendone l'efficacia; l'Orto Sperimentale avrebbe accolto quelle risultate utili, ne avrebbe coltivate in discreta quantità per permetterne un'ulteriore sperimentazione negli ospedali della città. Nelle campagne se ne doveva favorire la coltivazione.

Quasi a comprovare la bontà della sua tesi, Targioni Tozzetti proponeva una facile ricetta a base di "viola tricolor", pianta spontanea dal volgo chiamata "fior di Giove"; in decozione nel latte costituiva un ottimo rimedio contro l'asma e le malattie della cute.

Accanto alle lodi per i rimedi semplici e spontanei, tuttavia più di un "Georgofilo Medico" era intervenuto nelle pubbliche adunanze accademiche per

mettere in guardia contro la credulità popolare e l'ignoranza di tanta parte della classe medica e chirurgica, come ad esempio Luigi Magherini che in un suo studio del 1823 condannava la faciloneria con cui numerosi ciarlatani contrabbandavano medicamenti e rimedi.²

La sua lunga memoria si sviluppava partendo dall'analisi del rapporto *ricchezza economica-salute umana* e quanto più quest'ultima veniva garantita, tanto maggiore risultava l'incremento della prima: "Quanto più son popolate le campagne, quanto più si tiene dall'influenze morbose immune la classe utilissima dei coloni tanto più verrà a conseguirsi l'importantissimo oggetto dei progressi dell'agricoltura medesima". Ai proprietari l'autore assegnava il dovere di garantire ai propri contadini uno stato di vita dignitoso, offrendo loro abitazioni ben areate, luminose, lontane dai miasmi delle stalle e degli scoli e denunciava l'incuria di coloro che non animati da "veraci sentimenti di filantropia" niente facevano al riguardo, con penose conseguenze sulla salute della gente di campagna.

Il richiamo ad "abili medici" ed "esperti chirurghi" diveniva in questo caso imprescindibile, ma l'autore si vedeva costretto a denunciare il degrado in cui l'arte medica, nell'Antichità esaltata al punto che Esculapio era venerato quasi come un dio, era ai suoi tempi decaduta per ignoranza della stessa classe medica e per le continue puerili rivalità che vi serpeggiavano all'interno.

Magherini tuttavia, difendeva anche i medici, soprattutto quelli che operavano nelle campagne, "esposti al caldo, al gelo", costretti a percorrere chilometri e chilometri "fra monti, valli e selve", ed il tutto per una modesta ricompensa sufficiente appena per vivere. Questo stato di cose, scriveva, non permetteva ai medici ed ai chirurghi alcun aggiornamento professionale, impossibilitati come erano ad impegnare denaro nell'acquisto di riviste specializzate e di trattati. Richiamava le Comunità ad una maggiore responsabilizzazione al riguardo e sollecitava una rigorosa selezione nella scelta del medico cui affidare la salute di interi villaggi.

Con tutte queste raccomandazioni l'autore intendeva frenare "raggiri" ed "intrighi" dei ciarlatani che sciamando per le campagne approfittavano della "credulità del volgo" con espedienti di nessun effetto ed anzi dannosi per la salute.

Sempre in merito a ciarlataneria, o meglio ancora alla frode, Giovan Gualberto Uccelli, qualche anno prima (1818) era intervenuto ai Georgofili per denunciare le adulterazioni e le contraffazioni in virtù delle quali le scorze di frassino, querce, ciliegio, pesco, mandorlo, susino e olivo venivano spacciate e commerciate per "china-china"; oppio, rabarbaro, sangue di drago ed altri, all'analisi chimica risultavano essere mescolati con altri ingredienti che ne facevano aumentare il peso, con effetti disastrosi a fronte di prescrizioni mediche che raccomandavano invece dosi precise e mirate alla cura di una specifica patologia.³

Uccelli parlava di "epidemia morale" trattando della malafede di questi contraf-

² L. Magherini, *Delle funeste conseguenze che agli abitatori della campagna derivano dal metodo ivi praticato per l'elezione dei medici e chirurghi condotti*, 7 dicembre 1823, 6 c., Busta 67.669

³ G. G. Uccelli, *Dell'adulterazione delle droghe medicinali, del pane, e del vino*, 18 gennaio 1818, 10 c., Busta 65.517

fattori che non solo attentavano palesemente alla salute umana, ma compromettevano anche la fiducia nell'intera classe medica.

La gravità delle adulterazioni si manifestava con disastrosi effetti anche negli alimenti; il pane sovente era ottenuto mischiando farina di grano con quella di cicerchie e ciò provocava infermità e deformazioni agli arti. Alla fine del 1700 intere famiglie della zona intorno a Bagno a Ripoli erano state coinvolte in un simile incidente che aveva portato all'immobilità totale più di un individuo e ciò oltre a rappresentare un enorme danno per la famiglia colpita (le braccia erano oro!) aveva compromesso anche la ricchezza economica dell'intera collettività.

Diarree, dissenterie, "affezioni di stomaco, cui vanno specialmente soggette le donne", eruzioni cutanee e altro erano gli effetti di pane composto di poca farina di grano e molta invece di ceci e fagioli. L'unico succedaneo alimentare che non presentava controindicazioni per la panificazione era, secondo l'autore, la patata e perciò ne perorava la coltivazione.

Ancora più disastrosa l'adulterazione del vino, divenuto ormai, per l'autore elemento indispensabile anche alle mense più povere. "Transigono i manifattori facilmente sulla quantità di pane, ma difficilmente fanno l'istesso del vino", affermava il nostro.

L'autore terminava il suo studio richiamando la pubblica autorità ad espletare controlli rigorosi e severi e raccomandava l'uso di piante ed erbe solo dopo averle sperimentate e verificate nei risultati. Suggeriva pertanto di applicare una sorta di "protezionismo" nei riguardi di queste e per impedire speculazioni, raccomandava di consegnarle ai commercianti solo dopo averne riscontrati effetti benefici.

Nelle schede che accompagnano questa breve trattazione comparirà sovente il nome di Antonio Targioni Tozzetti con il suo *Corso di botanica medico-farmaceutica di materia medica* (citato nel seguito *Corso*, 1847).⁴

Il Georgofilo Antonio Targioni Tozzetti, professore di botanica e "materia medica" presso l'Arcispedale di S. Maria Nuova, fu membro di numerose società a carattere medico-scientifico italiane e straniere e nel suo monumentale repertorio, destinato come egli stesso scriveva nella dedicatoria *Ai Lettori* "all'insegnamento quasi esclusivo dei farmacisti", trovarono spazio "per soddisfare al desiderio di alcuni medici", anche indicazioni relative "ad alcune proprietà di quei corpi di cui andava trattando e delle loro applicazioni nelle malattie". Tuttavia l'autore lasciava "al criterio di ogni medico lo stabilir bene secondo la diatesi morbosa, e tutte le circostanze da ben ponderarsi, la convenienza dell'applicazione di un rimedio in questa o quell'altra malattia".

Ecco dunque delineato un legame ideale fra i Georgofili e il tema della XIII Settimana della cultura scientifica. La storia della medicina ed i suoi progressi sono anche passati attraverso l'Accademia fiorentina, in quella sua costante, alta attività di

⁴ A. Targioni Tozzetti, *Corso di botanica medico-farmaceutica e di materia medica*, Firenze, per Vincenzo Batelli e compagni, 1847²

ricerca, di studio e di sperimentazione, in quel suo impegno per la diffusione delle vaccinazioni, in quella sua cocciutaggine nella raccolta degli studi sulle piante locali per combattere il grande flagello delle febbri malariche, senza più dover ricorrere alla "scorza" di importazione.

L'Archivio Storico dell'Accademia è risultato inaspettatamente anche su questo argomento una fonte ricca e preziosa di informazioni e il ruolo dell'Accademia che emerge dalla lettura dei documenti esalta l'istituzione quale punto storico di riferimento ad alta valenza culturale e sociale.

Le schede che proponiamo, ordinate cronologicamente sono tutte tratte da documenti manoscritti presenti nell'Archivio Storico; un breve percorso che rende merito solo in parte all'impegno profuso dai Georgofili in questo contesto.

Solo uno spunto e niente altro; molto vi sarebbe ancora da dire e da scrivere, poiché l'argomento nel bene e nel male (nella salute e nella malattia) accompagna da sempre la vita degli uomini e dei popoli.



Citiso



Incentivare la coltivazione nelle campagne toscane “del citiso degli Antichi” era lo scopo della memoria che l'accademico Saverio Manetti presentava ai Georgofili nel 1769.

Comunemente chiamato “mochi”, il citiso era noto fin dall'Antichità, ed alcuni autori, come Teofrasto, lo ritenevano velenoso; altri al contrario, come Plinio, Varrone, Columella ne decantavano le virtù alimentari e nutritive.

Manetti ne esaltava le qualità terapeutiche e rinforzanti. In particolare il decotto e l'infuso nel vino stimolavano il latte alle balie e fortificavano le partorienti.

Credenza popolare era quella che assegnava al citiso la dote di far camminare precocemente i fanciulli.

Riconducendosi a Galeno, Manetti sottolineava le virtù “di blandamente purgare come la malva”: sette foglie secche, (“tagliato il citiso al suo primo succo e lasciato essiccare al sole”) unite in decozione ad acqua calda sortivano l'effetto desiderato di “liberare il corpo” (S. Manetti, *Ricerche sopra il citiso degli Antichi, o sia di Virgilio, che manca nelle nostre campagne*, 5 aprile 1769, 10 c., Busta 56.14).

Aloe

Rocco Bovi, Georgofilo corrispondente dalla Calabria, nel lontano 1769 aveva trasmesso all'Accademia fiorentina un suo scritto sull'aloe e dopo averne esaltate le virtù terapeutiche (in particolare dell’“aloe saccotrino”), aveva messo in rilievo anche la sua efficacia come rimedio antiparassitario, riposto una volta essiccato, in armadi e cassetti. L’“aloe epatico” inoltre, così chiamato per il suo “colore rossastro fegatoso” si era rivelato utile ed efficace per curare gli animali, particolarmente i cavalli.

Le fibre poi “ben lavate e terse dalla corrosiva polpa ... si sono trouate molto opportune” annotava Bovi “per uso di bottoni che seruano al cauterio o Fontanella = purgano senza irritare la parte, e la tengono uegeta, netta e tersa”. E più oltre scriveva “Colle medesime fibre ... I Chirurghi hanno principiato a seruirsene per riunire i gran tagli, che succedono in qualche corpo umano; [per]ché resistono alla putredine, e non così facile si corrompono” (R. Bovi, *Sulla pianta dell'aloe*, 12 maggio 1769, 12 c., Busta 56.15).

“Contro lo scorbutto dei denti o gengive servono i pungiglioni che nascono in punta a cadauna foglia”. Così annotava altro Georgofilo corrispondente, Antonio Minassi da Napoli quando trasmetteva all'Accademia un suo scritto intorno all’“aloe

fruticosa" (A. Minassi, *Utilità e vantaggi che trar si possono dall'aloë fruticosa di Europa*, 14 agosto 1769, 2 c., *Busta* 56.16).

Negli ultimi decenni del Settecento ritornò sull'aloë anche Giulio Perini che elencò i molteplici usi della pianta con particolare riguardo alla sua lavorazione; dalle fibre infatti poteva essere tratto un filato morbido e lucente "simile a seta", adatto alla "manifattura di tele e drappi". Era grazie al metodo di lavorazione raffinato da Rosa Gherardi di Portoferraio che le fibre, fino a pochi decenni prima di uso esclusivo dei poveri e rozzi abitanti delle campagne che ne traevano misere tele, erano divenute filato pregiato e assai ricercato.

Pianta, il cui frutto si era rivelato ottimo alimento per le api, ampiamente utilizzata per uso terapeutico (Giulio Perini, *Memoria sull'aloë americana*, 16 marzo 1785, 6 c., *Busta* 57.97).

Di sapore "amarissimo che persiste lungamente in bocca" annotava Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso*.

"Purgativa, drastica, stomachica, vermifuga, fondente, deostruente": queste le virtù che Tozzetti riconosceva alla pianta, oltre ad essere "tonica per lo stomaco" e ad "esercitare una forte azione sui vasi sanguigni" (A. Targioni Tozzetti, *Corso*, 1847).



Palma

Le palme di Calabria e di Sicilia scriveva Rocco Bovi, crescevano da tempo immemorabile lungo le coste e il loro frutto con proprietà antisettiche, aveva gusto amaro a differenza di quello africano, assai più dolce.

Dalla palma le cui foglie utilizzate dai popoli d'Oriente per ottenerne del filato, si ricavano bevande rinfrescanti, corroboranti e gustose, i tamarindi. "Foglie, corteccia e germi" trovavano poi largo impiego in medicina; la cenere ricavata "dai germi bruciati" bevuta con vino bianco, aveva virtù di regolare "il flusso muliebre" ed era efficace rimedio contro tutti i "disturbi femminili". Unendo alla corteccia della palma, resina e cera e cuocendo il tutto in acqua si risolveva poi "qualsiasi vizio di testicolo".

Le foglie avevano poi proprietà cicatrizzanti: stomaco dolorante, ulcere e ferite rimarginavano prontamente. La corteccia bruciata, ridotta in cenere e applicata sui capelli, li rendeva vigorosi e lucenti; altrettanto efficace si era rivelata per risolvere "dolori di reni e di testa" (R. Bovi, *Sopra le palme di Calabria e Sicilia*, 9 settembre 1769, 10 c., *Busta* 56.17).

Finocchio



“Dolce alimento” per la mensa scriveva Anselmo Giorgetti nel 1775.

Pianta dall'intenso profumo e dalle molteplici virtù, i cui semi erano noti fin dal passato per aromatizzare liquori e per fornire gustoso “condimento alle pietanze”.

“Stomachico, sudorifero, pettorale, febbrifugo” questo era il finocchio, queste le sue virtù. Il “sugo” inoltre “nella dose di 4 once, addolcito con zucchero” si era rivelato ottimo emolliente ed aveva anche virtù tonica per il cuore.

“Debolezza di vista” e “caligini degli occhi” erano state risolte con l'uso del finocchio; il collirio che se ne estraeva garantiva la stabilità della vista anche in persone di età avanzata.

Sei o dieci gocce di olio essenziale di finocchio, unite a zucchero e vino, costituiva-

no ottimo rimedio in caso di “coliche flatulenti”; anche contro le “febbri maligne”, il vaiolo ed il morbillo, era risultato efficace. “Sciogliere, assottigliare ed evacuare la materia ostile” erano queste in sintesi, concludeva il nostro autore, le proprietà di questa pianta (A. Giorgetti, *Memoria sulla pianta del finocchio*, 6 settembre 1775, 2 c., *Busta* 56.45).

“Anche all'esterno” scriveva Antonio Targioni Tozzetti il finocchio era utile, “bolliti i semi nell'acqua e nel vino, o con degli impiastri, hanno avuto credito di risolutivi. Perciò non fa meraviglia se fu uno degli ingredienti di tante antiche preparazioni galeniche, ora in disuso, e se era uno dei *quattro semi caldi maggiori*. Anche la radice fu adoprata come emenagoga, e diuretica, ed era una delle *cinque radici aperienti*”. L'olio essenziale “si prescrive come carminativo, antispasmodico, stomachico, e per fare delle pozioni cordiali” (A. Targioni Tozzetti, *Corso*, 1847).

Cipero esculento

Pianta perenne dell'India, Egitto, Sicilia, coltivata anche nei giardini.

I suoi tuberi che da analisi chimica risultavano ricchi di zucchero, amido, gomma, olio, erano stati raccomandati ripetutamente, anche in ambito georgofilo, per estrarne farina per farne una specie di pane.

Saverio Manetti nel suo trattato *Delle specie diverse di frumento e di pane, siccome della panizzazione* (1765), ne aveva descritte le ottime qualità nutritive tali da consigliarne l'uso in tempo di carestia.

Domenico Sestini esaltava la bontà e la dolcezza del tubero e ricordava come grazie a queste sue qualità fosse anche venduto crudo nelle botteghe delle città e nei mercati.

Per le virtù “calde” e “stimolanti”, proseguiva Sestini, spesso i tuberi erano presenti anche alle mense dei ricchi ed egli ne aveva sperimentata la dolcezza traendone una bevanda molto simile all’orzata.

Rinfrescanti e diuretici, incentivavano il latte nelle donne; erano validi rimedi nelle dissenterie, negli stati infiammatori, e assunti in decozione, si erano dimostrati ottima terapia nelle febbri reumatiche e nervose.

La credenza popolare assegnava al tubero del cipero virtù afrodisiache e stimolanti la fertilità (D. Sestini, *Memoria sul Cyperus esculentus*, 2 agosto 1789, 13 c., *Busta* 57.62).

Qualche decennio più tardi (1804, 1806) della stessa pianta parlava Domenico Ranaldi, presentando ai Georgofili due memorie nelle quali oltre a trattare della coltivazione e dell’uso alimentare del cipero ne esaltava le virtù terapeutiche contro la tosse e le “malattie catarrali”. Contro la dissenteria consigliava una emulsione in acqua nella quale era stato spento dell’“acciaio rovente” (D. Ranaldi, *Della cultura del cipero esculento*, 4 aprile 1804 e 6 giugno 1806, 24 c., *Busta* 61.308).

Tabacco

Il tabacco che secondo una leggenda indiana incarnava “il fiume Lete da cui ogni angoscia ed ogni preoccupazione erano poste in fuga” finché gli si stava vicino e che per gli Arabi univa “l’amarrezza del veleno” e la “soavità del sangue del Profeta”, fu pianta da sempre esaltata o denigrata.

Johan Sebastian Bach ne aveva cantate le lodi definendo il “buon tabacco” “gioia e passatempo” capace di offrire una visione onirica del mondo; per questo la sua “adorata pipetta” lo accompagnava dovunque. Per il medico Guglielmo Rufeland al contrario, era invece pianta con grandi potenzialità negative: rovinava i denti, indeboliva la vista e l’intelletto, rendeva pallidi e magri (*Macrobiotica*, 1798). Essendo una droga, i suoi consumatori, assuefatti, non ne potevano più fare a meno e ciò costituiva spesso la rovina economica delle famiglie.

Pregi e difetti dunque di questa pianta giunta in Europa dopo Colombo.

In ambito georgofilo il fiorentino Giovanni Targioni Tozzetti ne trattava in un



lungo studio nel quale medicina ed agricoltura costituivano i termini entro i quali svolgeva le sue argomentazioni tese a dimostrare la bontà della coltivazione di questa pianta in Toscana.

Esaltava le doti eccitanti e fortificanti del tabacco e ricordava come masticandolo, smorzasse il senso della fame e della fatica. Il suo fumo rendeva leggera la mente, dava euforia e sonnolenza.

“Maremmani”, “navicellai”, “pescatori” ne facevano largo uso poiché lo ritenevano capace di allontanare le malattie derivanti dagli ambienti umidi e malsani nei quali erano costretti a lavorare.

Al tabacco nel tempo e di luogo in luogo, erano stati assegnati nomi diversi: “erba dell’ambasciatore”, “erba Cateriniana” (Francia), “erba Tornabona” in Toscana da Niccolò Tornabuoni che lo aveva fatto giungere a Sansepolcro da Parigi (secolo XVII). “Erba santa” infine per le sue qualità terapeutiche riconosciute dai medici e dalla tradizione popolare.

Oggetto di medicina ed oggetto voluttuario, era usato essenzialmente dalle classi agiate come tabacco da naso. A Poggibonsi già dalla metà del 1600 era stato impiantato uno stabilimento per la sua produzione dando vita ad un ampio ramo di commercio del quale Giovanni Targioni Tozzetti scriveva che mai si sarebbe spento finché vi fossero stati “nasi”.

L’uso di questa pianta quale genere voluttuario si era diffuso ben presto anche fra il basso popolo e per rimediare alle massicce importazioni la politica leopoldina ne aveva incentivata la coltivazione in Toscana tanto da costituire oggetto di commercio (G. Targioni Tozzetti, *Riflessioni sulla coltivazione del tabacco*, 3 gennaio 1781, 14 c., Busta 57.63).

Contro i veleni, per curare le ferite, contro le malattie contagiose di uomini ed animali: queste le virtù terapeutiche attribuite al tabacco da Luigi Frank che ne trattò ai Georgofili nel 1797 in occasione della terribile “febbre epidemica” che aveva colpito i bovini in quegli anni probabilmente portata dall’avanzata delle truppe francesi in Italia. Per combattere questo terribile flagello Frank consigliava l’uso del tabacco, sia aspirato in polvere, sia preparato in decozione assieme a ginepro, sale, pepe e ne forniva la ricetta:

- 1 libbra e 1/2 di semi di lino
- 4 once di sale comune
- 3 once di tabacco in polvere
- 1 oncia di bacche di ginepro

Andava preparato un decotto con questi ingredienti da somministrare ai bovini in due dosi, al mattino e alla sera dopo aver provveduto alla completa spremitura dei suoi componenti (L. Frank, *Riflessioni sulla regnante febbre acuta nervosa nelle bestie bovine*, 4 gennaio 1797, 24 c., Busta 59.199).

Il Georgofilo Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso*, proponeva di mescolarlo all’olio di trementina contro la rogna delle pecore e lodava le doti del tabacco da presa, ottimo rimedio “per sgravare la testa”. Anche il fumo si rivelava un buon tonico nelle crisi isteriche, contro il mal di denti, per lenire i dolori della gotta, “per rianimare gli asfittici”.

Infine tetano ed epilessia erano stati curati somministrando dei clisteri a base di tabacco; l'applicazione delle foglie poi, si era rivelata una buona terapia contro l'artrite, i reumatismi e le ulcere (A. Targioni Tozzetti, *Corso*, 1847).

Aceto

Prodotto "non nobile" lo definiva Gaspero Menabuoni, ma "benefico, grato liquore" che trovava largo uso in cucina, nella medicina e nelle manifatture (con l'aceto si produceva verderame).

La sua qualità dipendeva da quella del vino dal quale si otteneva, ma anche birra, sidro ed ogni sostanza in grado di fermentare potevano dare aceto di discreta qualità. Ottimo sicuramente quello prodotto da vino al quale erano stati uniti tralci di vite, ribes e ciliege. Era consuetudine anche aromatizzarlo con fiori d'arancio, lamponi e sambuco, talvolta anche con aglio. In questo caso ne risultava un aceto ottimo che assunto in quantità moderata aveva virtù purificatrice per lo stomaco, "per le viscere e per le maglie del sangue, rendendolo fluido e pulito".

Per le sue proprietà antisettiche, l'aceto si era rivelato ottimo rimedio per "ripulire dagli umori", per il mal di gola, quello di denti ed anche per le scottature poiché aveva virtù di "rinfrescare la parte offesa".

Ugualmente efficace era risultato farne uso in caso di "febbri biliose", di "putrefazione degli umori" ed in presenza di "morso di animali velenosi". Diluito con acqua l'aceto guariva "i mali esterni": "resigole, pizzicore, bruciori della pelle" ed altrettanto efficaci erano le sue virtù toniche; in caso di svenimenti si era rivelato utile anche solo aspirandone l'odore.

Messo su piastre di ferro rovente, l'aceto era un ottimo disinfettante dell'aria, purificando così ospedali e "stanze dei malati". "Farmaco eccelso" infine in caso di peste.

Il suo uso nell'alimentazione costituiva ingrediente di base nel cosiddetto "pan lavato", nutriente pietanza per coloro che svolgevano attività faticose (soldati, mietitori, contadini) ed utile anche nei casi di debilitazione. Poche gocce inoltre erano sufficienti per fare l'"acetosa", una gustosa bevanda rinfrescante particolarmente gradevole per lenire l'arsura dei mesi estivi (G. Menabuoni, *Memoria sopra l'aceto*, 5 luglio 1781, 18 c., *Busta* 57.68).

"In medicina è considerato l'aceto come antisettico, refrigerante, risolvente, antiflogistico, diaforetico, antiscorbutico, antipestilenziale" (A. Targioni Tozzetti, *Corso*, 1847).

Quale rimedio antisettico l'aceto era consigliato anche per pulire la lingua e purificare il sangue dei bovini colpiti da infiammazione "alle viscere". Questo era il consiglio di Gioacchino Carradori che in lungo scritto letto ai Georgofili nel marzo del 1797 presentava i risultati dell'indagine da lui compiuta sulla malattia che imperversava allora nel milanese con esito sovente mortale per gli animali. La malattia caratterizzata da febbre nervosa e continua (quella che per gli uomini era detta "putrida o pernicioso") poteva contagiare anche le persone; erano pertanto necessari rimedi antisettici.

In Toscana dove al momento era comparsa sporadicamente e con esiti meno infausti, Carradori aveva consigliato di fare uso, oltre che dell'aceto anche di vino unito a canfora, aglio pestato, noce moscata o cannella. Anche clisteri composti da decozione di fiori di camomilla o foglie di arancio erano risultati efficaci.

Quanto a stimolanti necessari per ridare tonicità, egli consigliava decotti di foglie di tabacco, unite a canfora (G. Carradori, *Relazione di una malattia contagiosa che aveva regnato in alcune parti dell'agro pratese*, 1 marzo 1797, 8 c., *Busta 59.203*).

Ginepro



Pianta spontanea che offriva alle mense un "liquore mordente, un elisir e il ratafià".

Così Giulio Perini apriva il suo saggio sul ginepro presentato ai Georgofili nel luglio del 1784.

Se ne poteva ricavare anche del vino, "ottimo e aromatico" e l'estratto che si otteneva dalle "coccole" assunto come rimedio, guariva "debolezze e languori di stomaco", nausea ed inappetenza.

Anche la tosse, la flatulenza e le malattie del torace venivano risolte con l'uso del ginepro. Applicando la corteccia della pianta dopo averla sbruciata, si curavano malattie cutanee

ed anche, sottolineava Perini, la lebbra.

"Bauino, Linneo avevano studiato e descritto la pianta" ed anche Duhamel du Monceau ne aveva trattato con riguardo in particolare all'utilizzazione del suo legno e alla sua lavorazione.

Perini osservava inoltre che da questa pianta dall'intenso aroma si sarebbe potuto ricavare "un buon carbone odoroso" (G. Perini, *La coltivazione del ginepro*, 7 luglio 1884, 6 c., *Busta 57.89*).

Anche Antonio Targioni Tozzetti scrisse in relazione al profumo emanato dalla pianta e dalle sue "bacche". "Il popolo fra noi le brucia per profumare le camere dei malati e per correggere la cattiva aria, il ch   per   non accade, e spesso per l'odore acuto e per il fumo, questa profumatura    pi   incomoda che utile".

Quanto a quel "vino" di cui anche Perini aveva trattato, cos   Targioni Tozzetti ne spiegava la fattura: "Queste stesse bacche nel Nord ove se ne spedisce dall'Italia gran quantit  , fermentate con altre sostanze, quindi distillate, danno un'acquavite conosciuta dal nome di *gin*", e pi   oltre annotava: "Si prepara con esse bacche una specie di ratafi   stomachico, se ne fa l'estratto, ed altre preparazioni farmaceutiche, le quali riescono toniche, incisive ... Il legno poi    sudorifico ed infuso nel vin bianco, forma un rimedio lodato come diuretico, ed antidropico" (A. Targioni Tozzetti, *Corso*, 1847).

Ricino

Originaria delle Antille, Egitto, India, la pianta del ricino era conosciuta e coltivata da tempo anche in Italia secondo quanto scriveva ai Georgofili Biagio Bartolini nel 1787 (*Sul ricino volgarmente detto Palma Christi*, 7 marzo 1787, 10 c., *Busta 58.118*).

L'olio che si estraeva dal ricino, sottoposto a raffinazione, poteva secondo l'autore, rappresentare un ottimo succedaneo dell'olio di oliva. Bartolini sollecitava pertanto l'Accademia a promuoverne la coltivazione in Toscana, sull'esempio di ciò che in quel periodo stava avvenendo in Sicilia dove per il consumo familiare veniva usato olio estratto dalle noci. Il risultato di questa promozione sarebbe stato quello di incentivare il commercio dell'olio di oliva toscano con grande vantaggio per l'economia del Granducato.

Gli esperimenti chimici compiuti in Roma da Lorenzo Ballanti e Pietro Conti, avevano esaltato le virtù di questa pianta, in particolare le sue qualità purgative, note anche fra la gente comune ed incolta.

Oltre alla memoria, Bartolini presentava ai Georgofili dell'olio e del sapone, entrambi prodotti utilizzando la pianta del ricino.

Nel maggio 1791, più di un evento atmosferico flagellava l'agricoltura toscana e secondo quanto Andrea Zucchini scriveva ai Georgofili, l'unica pianta che era sopravvissuta nell'Orto Sperimentale era stata proprio quella del ricino. Questo evento lo aveva condotto ad analizzare la struttura botanica della pianta, oltre ovviamente ad indagare le possibilità di impiego, fra le quali quelle relative alla filatura delle lane, la concia delle pelli, la produzione di sapone (A. Zucchini, *Sul ricino*, 7 settembre 1791, 6 c., *Busta 58.153*).

Pregi economici, virtù terapeutiche, non smorzavano tuttavia la sgradevolezza del sapore e dell'odore dell'olio di ricino assunto oralmente; Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* suggeriva di unirlo a "siroppo di cedro, o ad un'acqua aromatica, o al caffè, o al brodo, o ridotto in emulsione con gomma e zucchero, o con torlo d'ovo".

Anche alle foglie la farmacopea popolare attribuiva valore: le donne toscane erano use applicarle sui seni per impedire un'eccessiva produzione di latte. In India vi venivano avvolti i pani di oppio per applicarli sulla testa contro le cefalee (A. Targioni Tozzetti, *Corso*, 1847).



Rabarbaro

“Medicamento Santo, o Benedetto” così i valenti medici dell’Antichità avevano definito il rabarbaro, pianta le cui virtù terapeutiche risiedevano essenzialmente nelle radici le quali davano il massimo dei benefici soltanto quando erano ben mature, cioè intorno ai sette anni.

Biagio Bartolini autore della *Memoria sul rabarbaro* presentata ai Georgofili nel dicembre del 1788, in qualità di direttore dell’Orto Sperimentale Agrario da pochi anni affidato alle cure dell’Accademia, ne aveva favorita la coltivazione ricevendo dai maggiori botanici d’Europa semi di diverse specie e rendeva ora conto dei risultati raggiunti.

Le piante che aveva ottenute si erano rivelate ottimo purgante ed altrettanto ottimo emetico (B. Bartolini, *Memoria sul rabarbaro*, 3 dicembre 1788, 8 c., *Busta* 58.135).

Altro Georgofilo, Bartolomeo Zuccagni cui erano noti gli esperimenti fatti nell’Orto Sperimentale, ne sollecitava nella memoria dell’agosto 1792, la coltivazione in Toscana. In tal modo gli elevati costi di importazione del rabarbaro russo sarebbero risultati notevolmente ridotti e l’utilizzo della preziosa pianta, ampio nella farmacopea come nell’alimentazione, sarebbe continuato senza problemi (B. Zuccagni, *Memoria sul rabarbaro e sull’uso del sale nei lumi a olio*, 21 agosto 1792, 10 c., *Busta* 59.162).

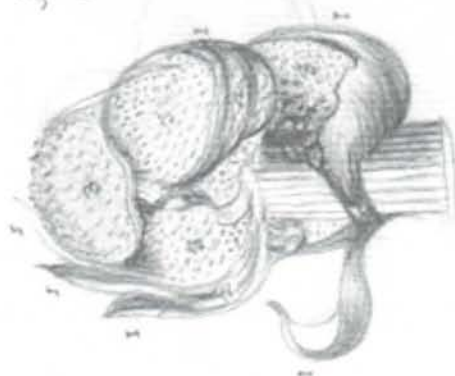
Luigi Toti, qualche anno più tardi, illustrava ai Georgofili l’introduzione del rabarbaro nelle terre del volterrano dove egli esercitava la professione di medico. Il rigido clima di quelle contrade si era rivelato ottimo alla coltivazione e le piante erano cresciute rigogliose resistendo bene ai “capricci delle meteore”. Egli stesso ne aveva poi ampiamente sperimentate le virtù medicamentose e consigliava di fare uso come alimento anche delle foglie per preparare pietanze e condimenti; “stracotte in minestre” esse erano di ottimo sapore ed avevano mostrato facoltà di “disporre il ventre

con placidità”. I semi erano gradevoli al palato conditi alla stregua delle altre verdure e “disponivano benignamente il ventre”. Le foglie potevano inoltre trovare utilizzazione come succedaneo del tabacco e su questo aspetto si riservava di rendere conto all’Accademia successivamente, dopo aver condotto esperimenti (L. Toti, *Del metodo di coltivare il rabarbaro e del prodotto che se ne ottiene*, 2 agosto 1797, 20 c., *Busta* 60.213).

“Vi è stata grande incertezza per il passato sulla vera specie di piante che forniva questa droga alla medicina” così scriveva Antonio Targioni Tozzetti; “il rabarbaro comunque sia” proseguiva “agisce come stomachico, astringente, o purgativo, secondo le dosi nelle quali è adoprato. Così in piccola dose, da cinque a dieci grani,



Fig. II. *Myoma* *mediana* 13
 Uterus dissectus secundum la. lineam ut.
 linea fig. I. d. nullo in prospectu



1. *Myoma* *mediana* 2. *Myoma* *mediana* 3. *Myoma* *mediana* 4. *Myoma* *mediana* 5. *Myoma* *mediana* 6. *Myoma* *mediana* 7. *Myoma* *mediana* 8. *Myoma* *mediana* 9. *Myoma* *mediana* 10. *Myoma* *mediana* 11. *Myoma* *mediana* 12. *Myoma* *mediana* 13. *Myoma* *mediana*

Fig. V. *Vi. purpurea* con la
radice, e *vi. purpurea* in
grasso naturale



Fig. III. *Vi. purpurea* di *India*
*che si trova in *India* e in *Arabia**
*come in *India* e in *Arabia**



Fig. IV. *Vi. purpurea*
*che si trova in *India**
*come in *India* e in *Arabia**

riesce stomachico, tonico, astringente, promuove l'appetito, ed ajuta la digestione; perciò è usato nell'ipocondriasi e nelle idropisie associate al rilasciamento degli organi digestivi, nelle diarree, nelle dissenterie ec. Fu anche proposto nelle scrofole e negli infarcimenti glandulari, specialmente dei bambini. In dose maggiore, da un denaro a tre, agisce come purgativo" (A. Targioni Tozzetti, *Corso*, 1847).

Pimpinella

"Purgare", "rinfrescare il sangue", "arrestare le emorragie" erano le virtù terapeutiche riconosciute alla pimpinella, modesta pianta coltivata a scopo sperimentale nell'Orto Agrario ed usata solitamente per i prati artificiali.

Questo era quanto Francesco Gherardi affermava in un suo scritto presentato all'Accademia dei Georgofili nell'aprile 1798.

Anche nella tradizione popolare erano note le virtù antiemorragiche della pimpinella tanto che volgarmente veniva denominata "sanguisorba".

Impiegata anche contro "l'alito maligno di molte infermità" era inoltre apprezzata come alimento del bestiame in quanto molto nutriente; grazie ad essa il latte risultava più dolce, saporito ed abbondante (F. Gherardi, *Discorso sopra la coltura ed uso della pimpinella*, 11 aprile 1798, 6 c., *Busta* 60.224).

Veronica



La *veronica officinalis* era sicuramente pianta dalla molteplici virtù. Nota ai botanici del passato, ne erano nuovamente esaltate le facoltà nella memoria del francese Bodard presentata ai Georgofili nel luglio del 1798: "stomachiche, vulnerarie, toniche, detersive, diuretiche" (P. H. H. Bodard, *Memoria sopra una nuova specie di veronica*, 4 luglio 1798, 8 c., *Busta* 60.231).

Antonio Targioni Tozzetti a distanza di anni così scriveva nel suo *Corso*: "Si usa tutta l'erba seccata come astringente, sudorifera, vulneraria, tonica, stomachica, e nelle malattie nervose, nei calcoli urinarj, nella ematuria, nelle affezioni di petto, nei catarrhi ec., nelle malattie calcolose, e se ne fanno decotti, scottature, ed infusioni a guisa del thè, per cui prese

il nome di *thè europeo*, e di *thè svizzero*, perché molto usato in Svizzera. Il Savi [Paolo] aromatizzò le foglie secche di ques'erba, coi fiori dell'*olea fragrans*, e ottenne un'infusione molto analoga per il sapore e odore al vero thè".

Della *veronica beccabunga* egli invece annotava: “Si considera l'erba tutta fresca come antiscorbutica, mangiandola in insalata, o facendone prendere il sugo espresso. Fu anche lodata nelle ostruzioni dei visceri addominali, e come diuretica”.

Pioppo

“Per dissipare i dolori, le infiammazioni, i dolori delle emorroidi, ... le crepature del seno, ... per il canchero e per le scottature”, così Pietro Pierucci sintetizzava le virtù dell'albero che allietava con le sue verdi fronde la campagna toscana e forniva una ricetta il cui ingrediente di base era “quella gomma odorosa” emessa in primavera dalla pianta. La ricetta era nota da tempo a speciali e farmacisti, ma gli sembrava utile riproporla ai Georgofili, intendendo così favorirne la diffusione anche presso coloro che erano meno edotti nell'antica “arte farmaceutica”.

Nel mese di marzo si dovevano raccogliere 24 onces di germogli da porre in vasi; andavano unite 49 onces di “sugna di maiale liquefatta”. Il vaso doveva essere poi tenuto coperto, fino a quando per “l'avanzare delle stagioni” fossero state disponibili altre piante che andavano aggiunte al “miscuglio” dopo essere state pestate.

Si trattava nell'ordine di:

“30 onces di foglie fresche di papavero nero
30 onces di mandragora o in mancanza di belladonna
30 onces di dente cavallino, di sempre vivo maggiore o minore,
lattuga, bardana, tiolaria
foglie fresche di solano”

L'unguento che se ne otteneva andava filtrato attraverso un “panno morbido” e lasciato asciugare, dopodiché era pronto per l'uso. Era sufficiente conservarlo in vaso. Il suo effetto calmante era assicurato (P. Pierucci, *Sulla coltivazione, usi, ed utilità delle varie specie dell'albero, ossia pioppo*, 2 gennaio 1799, 18 c., *Busta* 60.237).



Colchico

“Morte del cane” o “ammazza cane”, questo il nome volgare con cui veniva identificato il colchico, pianta velenosa, letale per gli animali che spesso, scavando il ter-



sie” e il Wedelio che consigliava l’uso del colchico per curare le epidemie e particolarmente la peste (G. B. De Rita, *Sopra la radice del colchico autunnale*, 5 agosto 1801, 2 c., *Busta 61.260*).

reno se ne nutrivano, soffrendo poi di dolori acutissimi e di gonfiore che finiva per soffocarli. Così Giovan Battista De Rita apriva la sua memoria davanti al consesso accademico nell’agosto del 1801.

Anche l’uomo ignaro della pericolosità della pianta ne faceva sovente uso alla propria mensa, anche in questo caso con esito letale. De Rita ricordava i numerosi decessi che si erano avuti qualche anno prima in Terra del Sole, quando la popolazione affamata si era nutrita con tale pianta.

Il veleno poteva essere tuttavia neutralizzato facendo cuocere il bulbo nell’aceto, in tal modo esso diveniva alimento gustoso al palato. Tale opinione era avvalorata da eminenti studiosi quali il tedesco Störck che ne aveva esaltata la virtù diuretica e pertanto pianta “atta alla guarigione delle più disparate idropisie”

Galla di querce

Parlare delle così dette “febbri intermittenti”, con le loro innumerevoli variabili contrassegnate dalla periodicità e dalle complicazioni con cui di volta in volta tornavano a manifestarsi, vorrebbe dire affrontare una delle principali malattie che colpirono gli uomini nei secoli passati.

Effetto devastante dell’insalubrità dell’aria, dell’umidità, della povertà, la malaria, causa prima delle “febbri intermittenti”, rappresentò per decenni lo spettro della miseria e della fame per intere popolazioni.

La storia della medicina è segnata dagli studi, esperimenti, “prove sul campo” di terapie ritenute di volta in volta valide a combattere le febbri “terzane” e “quartane” ed i Georgofili furono anche in questo caso punto di riferimento essenzialmente là dove il loro apporto di specialisti nella scienza agraria poteva tornare utile per l’individuazione di piante e quant’altro capaci di sostituire nella cura la “corteccia peruviana” d’importazione.

La ricerca non fu scevra di polemiche e diatribe fra i sostenitori ed i fedeli della “china-china” e coloro che avendo sperimentato con buoni effetti piante indigene ne volevano la diffusione negli ospedali.

In questo senso vanno lette e contestualizzate le numerose memorie che sul finire del Settecento-inizio Ottocento pervennero all’Accademia. Su questo timbro si

colloca lo studio del medico Vincenzo Chiarugi presentato ai Georgofili il 10 febbraio 1802, nel quale l'autore intendeva dimostrare gli ottimi benefici ricavati utilizzando una soluzione composta da 1/3 di arsenico e 1/3 di galla di querce, unendo così due principi, quello "amaro" del primo e quello "astringente" della seconda.

Secondo Chiarugi, "l'essenza chimica" di una tale miscela differiva ben poco da quella della "scorza peruviana".

Infine poi la decozione di galla di querce unita a "spirito di vino" aveva ottime qualità terapeutiche nelle dissenterie e contro le diarree (V. Chiarugi, *Sulla galla di querce mescolata con assenzio polverizzato, come un efficace succedaneo nelle febbri intermittenti*, 10 febbraio 1802, 4 c., *Busta 60.266*).

Papavero

Con il blocco delle importazioni, l'interesse verso le piante locali da utilizzare a scopo terapeutico riprese nuovo e inaspettato vigore.

In tale contesto è da leggersi la memoria sul papavero del 1803 di Gioacchino Carradori.

L'"oppio tebaico", oggetto di importazione, da tempo era divenuto quasi introvabile sul mercato e comunque il prezzo ne era elevatissimo. Carradori, forte degli studi che già altri avevano compiuto sul papavero, proponeva di utilizzare ampiamente questa pianta per estrarne oppio che era risultato di qualità pari a quello di provenienza esotica. Ricordava l'inglese John Bell che allo scopo aveva impiantato una estesa coltivazione di papavero sulle sue terre e per questa ragione aveva ricevuto onorificenze e premi. Descriveva inoltre anche lo strumento ideato da Davies per incidere le capsule e spiegava l'esecuzione di tale operazione che andava eseguita al tramonto e ripetuta per due o tre giorni. Una volta estratto il "succo", questo andava lasciato essiccare al sole e con tale procedimento si otteneva che esso perdesse "quel suo odore virulento" e divenisse così un "ottimo laudano" capace "di dare un sonno tranquillo".

L'oppio migliore era quello estratto dalle piante più vecchie, ma le giovani erano ugualmente utili allo scopo, lasciando invecchiare le capsule che contenevano il "succo".

Anche il papavero selvatico, il "rosolaccio" era risultato altrettanto utile (G. Carradori *Dell'oppio nostrale*, 7 settembre 1803, 6 c., *Busta 61.294*).





“Dai semi se ne può ottenere un olio fisso, giallastro, fluido, trasparente, di sapor dolce mucillaginoso, tardo a inacidire, e buono ad usarsi per condimento dei cibi quando è estratto di recente”, così scriveva del papavero Antonio Targioni Tozzetti nel suo *Corso* (1847). “Gli stessi semi per essere così oleosi, sono stati proposti in medicina a farne delle emulsioni, dette *orzate papaverate*, le quali si credevano calmanti e soporifere, ma non contenendo questi semi nessun principio narcotico, come lo aveva già rilevato il Mattioli, e come dopo fu dichiarato dalla Facoltà di Parigi nel 1717, e di nuovo nel 1774, ed sperimentato nel 1773 dal Rozier, perciò non vi sono tenuti in conto di calmanti”.

Citava inoltre studiosi recenti che avevano dimostrato “l’insussistenza della morfina in detti semi”: Bastien,

Chevallier, Figuières. Presso gli antichi Romani era uso condire questi semi con miele “e mangiati con piacere”. In Oriente proseguiva il nostro autore “gli introducono in diverse pietanze e servono ai nostri confitturieri per ricoprirli di zucchero e farne minuti confettini, che coloriti in vario modo, prendono il nome di *pizzicata*, e servono ad ornare differenti dolci”.

Croco

Del “Croco orientale o Zaferano vero delle officine” trattò Giovanni Menabuoni in una memoria di undici carte, corredata da una tavola acquerellata, presentata ai Georgofili nel maggio del 1805.

“Forma questa piccola pianta uno degli oggetti più ricchi del commercio delle droghe giacché oggi il suo valore è di circa dieci scudi dei nostri per ogni libbra”. Così esordiva Menabuoni passando poi ad enucleare i quattro “punti” che avrebbe sviluppato nel suo studio:

1. “La descrizione della pianta”
2. “La cultura dei suoi Bulbi”
3. “La maniera di separare ... la piccola porzione del Fiore, che forma la Droga”
4. “Gli usi economici e medici”.

Pianta nota fin dall’Antichità e tenuta in gran conto presso gli egizi, i greci, i cinesi, arabi, ebrei, oltre che da francesi, tedeschi ed inglesi.

Quanto agli “usi economici e medici” il nostro ricordava quella “fecula” ricavata

dal croco che “in diverse antiche farmacopee era usata per “la rinutrizione dei tabidi”.

“Tanto in sostanza che in estratto” si usava inoltre la pianta “come forte emmenagogo, carminativo, cefalico, alessitero, cordiale, stomacale, vermifugo ed isterico”. Il croco era anche “tenuto per specifico a promuovere le eruzioni cutanee, e favorevole deostruente epatico”.

Menabuoni ricordava che era consuetudine nei paesi del Nord Europa farne uso unito “a della sapa di sostanze fermentate” per rimuovere gli effetti dell’alcool; unito a vino bianco era inoltre valido rimedio contro l’itterizia, “ed in simil modo” (cioè unito a vino) “o in qualunque altra forma” aveva sempre “facoltà afrodisiaca”.

“Calmante, e narcotico” il croco veniva ampiamente utilizzato anche per uso esterno: “cataplasmi, unguenti e cerotti, traendone virtù maturatiche, e digestive ove convengono per mancanza di calore nei tumori”.

Gli orientali ne facevano uso “per corroborare la vista” ed i “Pollacchi” avevano abitudine di prenderne “impunemente la dose di un oncia sciolta in liquore fermentato”.

Tutte queste facoltà risiedevano esclusivamente nel pistillo, sottolineava Menabuoni, “poiché le altre parti di detta pianta non ritengono veruna delle medesime avendo soltanto quella di essere diuretica” (G. Menabuoni, *Sulla pianta del croco latino officinale*, 8 maggio 1805, 11 c., *Busta 62.333*).

Aglione

La memoria di Vincenzo Chiarugi letta ai Georgofili nel febbraio del 1806 più che agli uomini guardava agli animali ed in particolare alla malattia che in quegli anni aveva colpito i bovini provocandone il decesso.

Il Georgofilo che denunciava la mancanza in Toscana di scuole di veterinaria, aveva rilevato tramite un’attenta e puntuale osservazione, che gli animali cadevano malati dopo essersi nutriti per qualche tempo di erba bagnata. Essi risultavano afflitti da gonfiore e le “cure empiriche” che spesso la gente di campagna somministrava loro (“lavativi di latte”) se arrecavano un momentaneo sollievo, si rivelavano in realtà prive di efficacia. Egli proponeva “un rimedio salutare”: prima di tutto era necessario curare il gonfiore; successivamente consigliava di applicare a contatto dell’uretere dell’aglio pestato. Questo semplice rimedio aveva virtù stimolanti; consigliava inoltre di unire al fieno, erbe con analoga facoltà: prezzemolo e sedano in particolare, ma anche le carote si rivelavano utili allo scopo.

Decozioni di finocchio, coriandolo, usate per “lavativi” erano efficaci per rivitalizzare gli animali malati (V. Chiarugi, *Sulla timpanitide delle bestie vaccine, volgarmente detta “accorpatura”, prodotta dagli alimenti o bevande debilitanti*, 5 febbraio 1806, 9 c., *Busta 62.347*).



China

Il lungo studio di Ermenegildo Pistelli era costituito da una dettagliata indagine sulla natura delle febbri e sugli elementi compositivi della “china-china” (la ben nota “corteccia peruviana”) tali da rendere la sostanza uno dei rimedi più efficaci, se non l’unico, per curare gli effetti nefasti della malaria.

Era necessario, esordiva il nostro autore, comprendere la natura delle patologie, per poi poterne adottare i rimedi necessari. Nel caso specifico, gli acidi che si formavano “nelle prime vie e nello stomaco” erano la causa principale dello scatenarsi della febbre; l’alimentazione inoltre incentivava la malattia e Pistelli rilevava che nella popolazione la cui mensa era composta da pietanze a base di carni, l’incidenza delle febbri risultava notevolmente ridotta rispetto a coloro che si nutrivano essenzialmente di frutta e verdura. Inoltre l’indagine che egli aveva condotta gli permetteva di affermare che i mesi estivi, a differenza dell’autunno e dell’inverno, registravano una maggiore presenza delle febbri, proprio per l’aumentato consumo di sostanze e cibi di natura vegetale.

L’uso di vino misto ad acqua, così come pure aceto con acqua (quest’ultimo assai diffuso nella popolazione più povera e dedita ad attività faticose), costituivano altra causa di acidità.

È da ricordare che nella tradizione popolare l’uso del “pan bagnato” (con aceto e vino) era uno dei rimedi più diffusi in caso di debolezza e di astenia.

Il cattivo funzionamento del sistema linfatico inoltre, aggiungeva il nostro autore, era ulteriore causa di aggravamento della situazione. I sintomi più evidenti erano: “vomito, attacchi di bile, diarrea, brividi, scarsa funzionalità renale”.

A malattie causate da acidità andavano pertanto opposti rimedi “assorbenti”, di natura alcalina, capaci di neutralizzare l’eccesso di sostanze acide. Pistelli consigliava come rimedio pratico e di facile reperibilità, l’assunzione di aglio e cipolla cotti nel vino.

Sostanze di gusto amaro (“assenzio, camomilla, camedrio, cardo santo, genziana, scorza di quercia e salcio, ippocastano, cariofillata, dastica cannabina”) si rivelavano utili allo scopo, polverizzate o in decotto.

La “china-china” si era dimostrata, proprio per le sue alte componenti di natura alcalina, il rimedio più efficace nella cura delle febbri e la sua assunzione da parte di chi ne era colpito, poteva essere accompagnata dalle sostanze sopra menzionate. Anche “pillole ferrose”, fortemente alcaline, “brodi di carne, gelatina, colla forte, magnesio calcinato, gomma arabica, ammoniaca decantata, terre assorbenti, spirito di carne di cervo, cervello polverizzato, polvere di ostriche calcinate, acqua di calce” si erano rivelati utili allo scopo, coadiuvando i benefici effetti della “china-china” (E. Pistelli, *Sulla cagion produttrice ed immediata della febbre periodica*, 24 settembre 1806, 20 c., *Busta 62.365*).

Artemisia

Interessante era stato sperimentare l'artemisia nella cura delle "febbri intermittenti". Così esordiva Giovan Gualberto Uccelli nella lunga memoria presentata ai Georgofili nell'aprile del 1807.

La difficoltà di importare prodotti stranieri a scopo terapeutico, aveva di necessità imposto di rivolgere l'attenzione alle piante locali, sollecitando studi e ricerche sulle loro facoltà e virtù "medicamentose".

La china rimedio da tempo usato per la cura delle febbri e per tale ragione particolarmente ricercata, ormai aveva prezzi elevatissimi e sul mercato era stata sostituita da pericolose quanto inefficaci contraffazioni che sovente mettevano a rischio più delle febbri stesse la vita degli ammalati.

Uccelli aveva pertanto sperimentato l'uso di altro rimedio ed era in grado di render conto dei risultati ottenuti.

La sua indagine si era rivolta essenzialmente su soldati colpiti da febbri ricorrenti; "artemisia e moscado" assunti in presenza di un attacco febbrile si erano rivelati ottima ed efficace cura per il fuciliere Francesco Sassi colpito da "grave ostruzione di fegato"; altro soldato, Angelo Mariotti convalescente da altra malattia, colpito da "terzana semplice con astenia totale" era con la medesima cura tornato in buona salute in poco tempo.

"Terzane semplici, continue, intermittenti, quartane e terzane recidive" erano state tutte risolte somministrando artemisia in dosi diverse.

Francesco Boccigli proveniente dalla Maremma senese, aveva ottenuto con la somministrazione di artemisia effetti tali che la "china-china", a lungo assunta nell'ospedale di Grosseto, non era riuscita a sortire.

Anche la decozione di artemisia, come bevanda ordinaria, era risultata efficace per ristabilire prontamente lo stato di salute del polacco Niccoletto Tomansky che da Roma dove risiedeva era giunto in Toscana, cadendovi malato.

"Artemisia unita ad un decotto pettorale cui era stato aggiunto un grano di oppio" aveva risolto i due mesi di febbri quotidiane di cui aveva sofferto Pietro Benvenuti di Antella, sessantenne, che come ci rende noto il nostro autore, era di "forte costituzione".

Uccelli si riprometteva per la primavera successiva, nel momento cioè di massimo vigore della pianta, di continuare i suoi studi e le sue sperimentazioni. Egli era consapevole che la china era rimedio difficilmente sostituibile, pur tuttavia riteneva cosa utile proseguire la ricerca, certo che essa avrebbe favorito tutti coloro che per misere condizioni di vita e per faticosi e logoranti lavori, si trovavano ad essere sovente vittime di febbri.



A conferma di quanto aveva esposto ai Georgofili, Uccelli concludeva il suo scritto riassumendo i risultati ottenuti: di 30 casi sottoposti alla sua attenzione, solo uno si era mostrato refrattario all'uso dell'artemisia; nel caso di "due terzane doppie" l'uso dell'artemisia non aveva risolto totalmente, ma le febbri erano divenute "semplici"; altri 27 casi di febbri "remote" erano stati, sebbene in tempi più o meno lunghi, tutti risolti (G. G. Uccelli, *Sull'efficacia dell'artemisia caerulescens adoprata facilmente in parecchi individui come succedaneo della china nel caso delle febbri intermittenti*, 1 aprile 1807, 20 c., *Busta* 62.374).

Caffè

Pianta di origine straniera, ma oramai presente sulle mense di tutta Europa che ne apprezzava il sapore amaro e l'aroma intenso della bevanda.

Così Spirito Costanzo Mannaioni apriva la sua memoria presentata ai Georgofili nell'aprile del 1820.

La fragranza dei chicchi tostati, sottolineava il nostro autore era talmente apprezzata che in alcuni luoghi essi erano adoperati per profumare gli ambienti. La tostatura era inoltre l'operazione che esaltando la componente oleosa del chicco, ne faceva scaturire la "natura stimolante".

Già all'inizio del Settecento, medici e botanici avevano messo in rilievo le virtù terapeutiche della pianta e del suo frutto: l'infusione acquosa del caffè o la decozione leggera dei semi abbrustoliti, avevano proprietà "calde" e stimolavano le funzioni di tutti gli organi; "svegliavano la mente, toglievano il sonno, promuovevano la traspirazione".

In persone sensibili l'assunzione del caffè provocava al contrario "palpitazioni, tremore, febbre, indebolimento della vista, paralisi e apoplezia".

Il nostro autore smentiva tuttavia la "parabola orientale" assai diffusa fra la gente ignorante che minacciava di "perdita di virilità" in quegli uomini che facevano a lungo uso di caffè.

Già da tempo erano note le sue proprietà antidolorifiche; Prospero Alpino aveva narrato che le donne egiziane ne facevano largo uso per alleviare i dolori mestruali e in Oriente la popolazione assumeva caffè in luogo dell'oppio per mitigare ogni tipo di dolore.

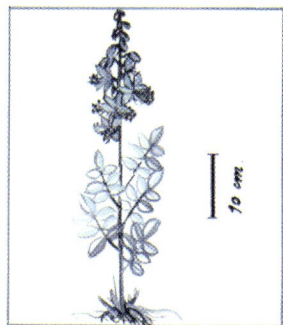
Lo stesso Mannaioni lo aveva prescritto unito a succo di limone ("all'usanza della Spagna") a pazienti afflitti da "febbri intermittenti", risultati refrattari alla somministrazione della "corteccia peruviana".

Gottosi assaliti da crisi asmatiche, avevano inoltre ricevuto sollievo assumendo infusione di caffè; bevuto a digiuno e senza aggiunta di zucchero si era inoltre rivelato ottimo corroborante e tonico.

Gli esami chimici e lo studio della sua sostanza sottile avevano evidenziate componenti simili a quelle della "china-china" e pertanto ormai almeno da oltre un decennio, il caffè era considerato a buon diritto suo ottimo succedaneo.

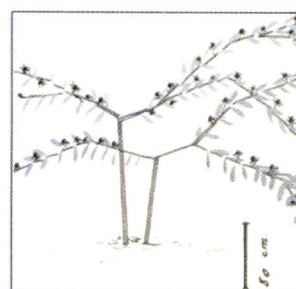
Durante il suo soggiorno nella lontana Russia, in qualità di medico aveva fatto

largamente uso di caffè in decozione, in estratto e in polvere e i risultati di cui rendeva conto ai Georgofili erano stati oltremodo lusinghieri: polvere e decozione, somministrati assieme, avevano risolto gravi stati di astenia prolungata; decozioni di caffè con aggiunta di tormentilla, avevano invece risolto casi di diarrea ostinata (S. C. Mannaioni, *Del caffè come succedaneo della china nella cura delle febbri intermittenti*, 9 aprile 1820, 18 c., Busta 66.608).

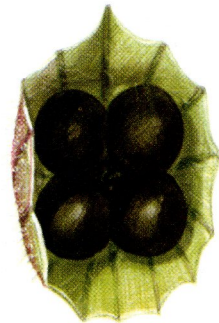
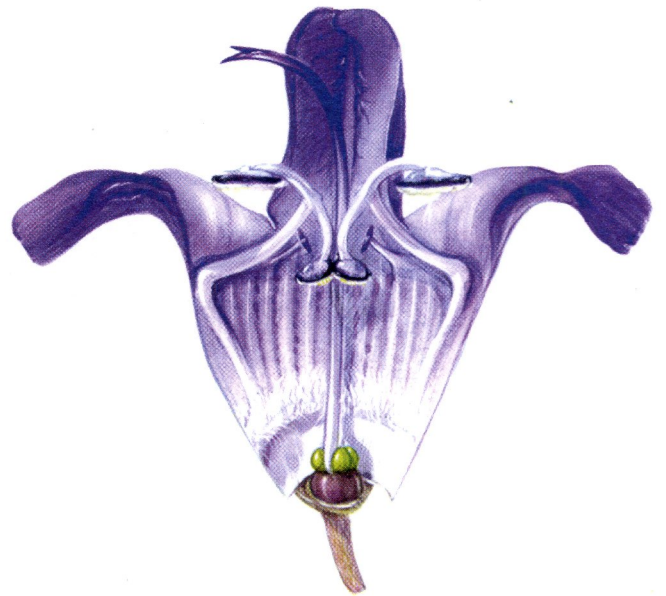
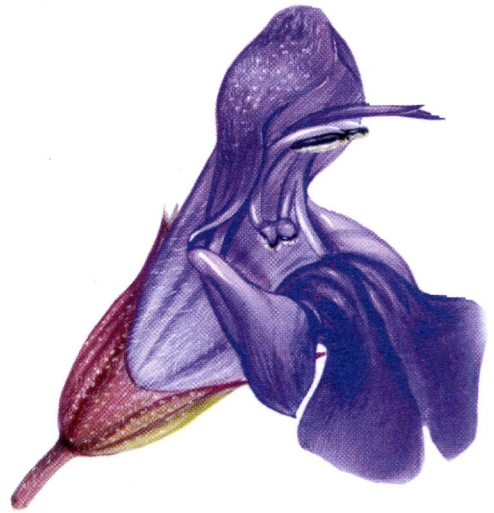
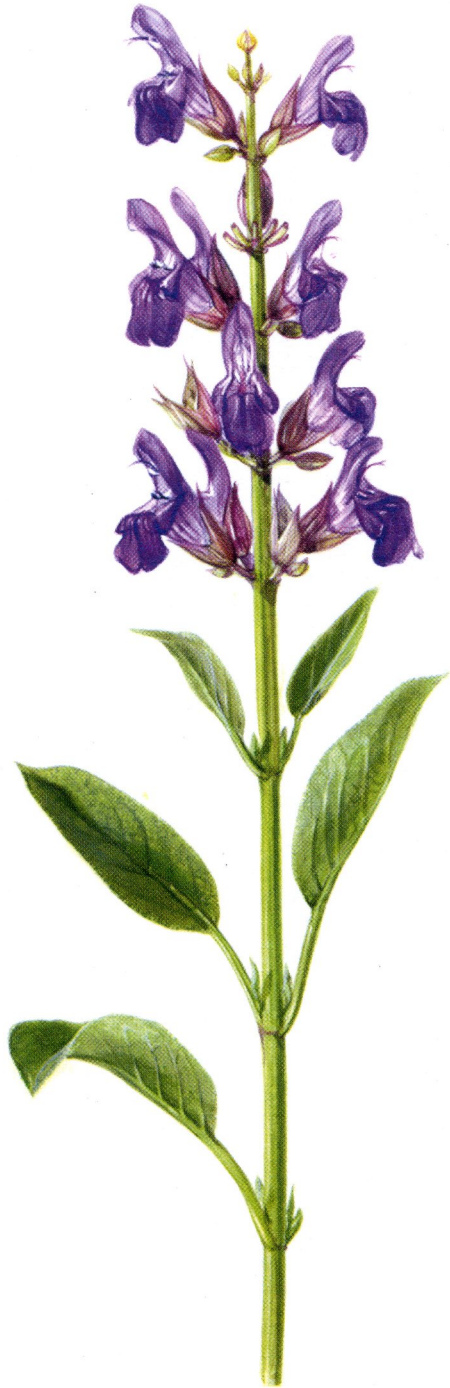
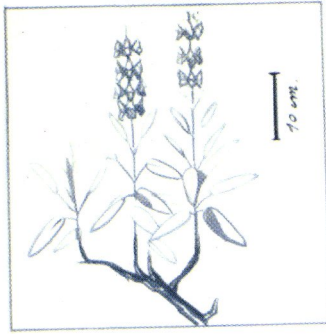


Z. pistia





H. D. S. P. 1914



72. *Salvia*



Spiegazione delle Figure

- A. Bulbo col Fiore
- B. Ditto con le Foglie dopo il fiore
- C. Ditto in stato di riposo.
- D. Tre Stamini
- E. Petalo semplice
- F. Ditto mostruoso, o doppio.
- G. Pistilli, che formano la Droga detta
Zafferano.

