

Preparazione ad uso della lattuina

Anselmi

Gazzetta Medica di Torino, vol. 35, pp.377-378, 1884

Non è infrequente il caso di abbisognare di un rimedio sedativo, calmante nel più grande rigore del termine, cioè che senza eccitare, o congestionare alcun viscere, possa indurre quella quiete dei moti nervosi e muscolari, che valga a richiamare in un individuo molto sensibile, o in uno stato di eretismo una quiete della quale il più delle volte dipende la buona piega della convalescenza di molte infermità. Ora, è in questi casi che gli antispasmodici aromatici non sono applicabili, gli alcoolici, gli eteri stimolerebbero troppo, il giusquiamo, la belladonna potrebbero di leggieri spiegare qualità tossiche, e l'oppio e suoi alcaloidi, sebbene a tutti i precedenti preferibili, non mancherebbero troppo di dar luogo ad alquanto sopraeccitazione accompagnata da narcosi. La lattuca contiene questo principio calmante che non infastidisce lo stomaco, nè lascia turbamento ne' centri nervosi; e già i romani vi conoscevano tale virtù facendola entrare quasi sempre nelle loro refezioni vespertine onde avere tranquilli i notturni riposi. Ora la lattuca (lattuca sativa, virosa, lattuca scoriosa), e pianta indigena della quale già da tempo suole la terapeutica utilizzare il succo concreto sotto il nome di lattucario. Questo nome, infatti, dà la farmacia al succo estratto per incisione delle foglie dei fusti di questa pianta che poi si asciuga al sole, o col calore in un masso bruno. Tridace poi dicesi un estratto preparato col mezzo della cortecchia, del fusto della lattuca. Ma sì l'uno che l'altro di questi preparati dovrebbero essere posposti al principio attivo puro che in essi trovasi sempre in non costanti proporzioni, mescolato ad altre sostanze inerti, e non corrispondente efficacia.

La lattuina che è appunto il principio attivo sedativo della lattuca, si ottiene trattando l'estratto di lattuca con un miscuglio di alcoole e di 1/50 di aceto concentrato aggiungendo acqua alla dissoluzione, e precipitando con latte aceto di piombo, si evapora a dolce calore il liquido filtrato, dopo d'averne separato l'eccesso di piombo coll'idrogeno solforato, poi si riprende il residuo coll'etere e la lattuina resta indietro coll'evaporazione della soluzione eterea. Si ottiene essa colla spontanea evaporazione in cristalli giallastri, che esaminati colla lente formano aghi confusi; essa si scioglie in 60 a 80 parti d'acqua fredda, come pure nell'alcoole: è meno solubile nell'etere e le sue soluzioni presentano l'amarrezza del sugo di lattuca recentemente espresso e non esercitano alcuna azione sui co[378]lori vegetali. L'acido idrocloridrico e nitrico allo stato diluito non l'alterano; l'acido tartarico, di 1-48 lo trasforma in una resina bruna e insipida, cogli oleati fornisce de' prodotti ammoniacali. L'acido solforico concentrato la colora in bruno. L'acido acetico discioglie meglio dell'acqua, pel calore essa fonde in una massa bruna. La soluzione acquosa di lattuina non è precipitata da alcun reattivo. (*Saliceto*)