

Osservazioni pratiche sull'estratto dei gambi di lattuca o tridace

L. Malenfant

Annali di Chimica Applicati alla Medicina, vol. 23 (3° s.), pp. 202-207, 1861

Non vi ha forse prodotto farmaceutico che presenti una composizione così variabile nel commercio delle droghe, quanto il tridace. Ne vidi di quello che conteneva quasi un terzo di gomma; altro che non aveva alcun sapore, né altro odore che quello di una materia estrattiva bruciata.

È senza dubbio dietro l'uso di queste cattive preparazioni che alcuni pratici conclusero che il tridace era inerte. Quest'opinione devesi confutare, perché preparato, come io insegnerò più avanti, esso possiede realmente delle proprietà sedative e rinfrescanti. Questo prodotto deve dunque rimanere nella pratica medica, ove certamente abbisogna, come per molte altre preparazioni, che lo stesso farmacista, se lo prepari.

Giova passare rapidamente in rivista i diversi processi **[203]** stati indicati da onorevoli pratici per ottenere questo prodotto.

Il codice dà il seguente processo:

Prendete: "Lattuca (*Lactuca sativa*) alta, vicina a fiorire, quantità sufficiente. Rigettate le foglie ella lattuca; schiacciate i gambi; spremetene il succo e fatelo evaporare su dei piatti alla stufa, come è stato detto per l'estratto di cicuta con fecola".

Ottenuto con tale processo, questo estratto di gambi di lattuca contiene molta clorofilla, albumina vegetale, cera, caoutchouc e Sali di calce, sostanze inerti ed insolubili. Allorché il medico prescrive il tridace in una pozione, questa è talmente torbida e disagiata all'occhio, che non è possibile l'ammetterlo sotto questa forma. Volendo preparare il siroppo di tridace, si è obbligati di separare tutte le sostanze insolubili inerti colla filtrazione, prima di mescolare la materia estrattiva al siroppo di zucchero. Questo processo non è dunque vantaggioso, soprattutto qui, ove il tridace, quantunque possedente proprietà sedative e rinfrescanti, non può essere, p.e., paragonato all'estratto di cicuta.

Ecco ciò che dice il prof. Chevalier nel suo Manuale del farmacista, pag. 993:

"Thridace, lactucarium. Il dott. François ha così chiamato il succo ispessito di lattuca, preparazione che era stata disegnata da Duncan sotto il nome di lactucarium. Lo si ottiene nel modo seguente: Allorché la lattuca coltivata (*Lactuca sativa*) è sul punto di fiorire, si fanno con una lamina d'argento delle incisioni al gambo spogliato delle sue foglie. Ne scola un succo latteo che rapidissimamente si concreta, imbrunisce, divien duro e fragile; ma questo prodotto attrae fortemente l'umidità dell'aria. Questo processo d'estrazione è lo stesso di quello che è usato per ottenere del buon oppio. Ma, dice Chevalier, siccome non fornisce che quantità minime di tridace, si può ottenere questo estratto schiacciando, in un mortajo di marmo, il gambo di lattuca **[204]** tagliato in pezzi, e colto dopo una forte

insolazione. Si fa evaporare fino a consistenza d'estratto, in una stufa al di sotto di 40°.

Come vedesi, nel primo caso, non si ottiene che una minima quantità di prodotto, ed è a questo prodotto che diedesi il nome di lactucarium; diverso, come si sa, dal tridace, che è l'estratto dei gambi di lattuca. Nel secondo caso, è il processo del codice, che lascia a desiderare, come si è veduto precedentemente.

Lalande figlio, farmacista a Falaise, ha leggermente modificato il processo di François, ed è questo processo che dà il nostro maestro ed abile pratico Guibourt, nella sua Farmacopea. Ecco il modo operatorio: "Si toglie con un coltello d'avorio la corteccia nella quale risiede il succo latteo, si schiaccia soltanto questa porzione del fusto e si fa evaporare".

Questo lavoro è eccessivamente lungo e quasi impossibile quando si tratta di operare lo scortecciamento di 250 a 300 piedi di lattuca guarniti dei loro numerosi piccoli rami flessibili pieni di succo proprio. L'estratto così ottenuto non è solubile.

Desnos, farmacista ad Alençon, consiglia il processo seguente: "Si tagliano trasversalmente i gambi in piccoli pezzi, che ricevonsi nell'acqua distillata, dimodochè il succo possa essudare per una maggior superficie possibile. Coll'agitazione di questi pezzi nell'acqua, il succo proprio si divide ed anche vi si discioglie in parte, di modo che questo liquido prende dapprima un'apparenza latteo, di là ad alcuni istanti imbrunisce; si separano colla filtrazione questi pezzi dal veicolo, ove si lasciarono macerare. Il liquido ottenuto sottomesso alla distillazione, fornisce, se la quantità di lattuca è notevole, un'acqua distillata parecchie volte. Ciò che resta nella cucurbita, divenuto torbido in seguito alla preparazione del caoutchouc, che coagulasi pel calore, è di nuovo filtrato **[205]** ed esposta quindi al vapore dell'acqua bollente sino a consistenza di un estratto secco che si conserva in bottiglie ermeticamente chiuse".

Alla lunghezza di questo processo, bisogna aggiungere la minima di prodotto bianco che è il lattucario (ottenuto per via umida) e non l'estratto dei gambi di lattuca.

D'altronde, si può chiedere se il lattucario è più attivo dell'estratto dei gambi di lattuca ben preparato. Infatti, dietro l'analisi di Klink, il lattucario ottenuto dal succo latteo contiene su 100 parti:

22,50 di caoutchouc

8,75 di cera

7,50 di resina

Massa di sostanze inerte ed insolubili. Leroy, farmacista a Bruxelles, dice che la proporzione del caoutchouc è qualche volta sì notevole che il lattucario ne diviene quasi inerte. Allora, dice giustamente Guibourt, il tridace prevalerebbe su di esso.

Da quindici anni che sono farmacista, ho tentato a diverse epoche tutti i processi precedentemente enumerati, ed ecco quello che mi ha dato i migliori risultati sotto tutti i rapporti. È il solo che io adopero da due anni.

Raccolgo, come dissi, la mia lattuca presso a fiorire, in tempo secco.

Mondo le foglie che metto da parte, e taglio con un tritapaglia tutta la parte inferiore del gambo, fino al dissotto delle prime ramificazioni. Gettata la parte inferiore del gambo come

inutile, e messe da parte le foglie per essere distillate più tardi, taglio in piccoli pezzi la porzione risultante del gambo e dei piccoli rami che schiaccio in un mortajo di marmo. Sottometto il tutto a torchio in sacchi di traliccio e ricevo il succo in terrina. Porto rapidamente alla ebollizione per arrestare la fermentazione che questo succo potrebbe provare, e quando sopranotano abbondanti schiume di clorofilla, albumina, caoutchouc, ecc., le tolgo con una spumarola. **[206]**

Bastano quattro a cinque minuti di bollitura.

Questo succo raffreddato segna in allora 5° al pesa-siroppo. Esso possiede una leggera reazione acida. Si sa che il succo di lattuca contiene dell'acido lattucico, stato scoperto da Pfaff. Ma le proprietà chimiche e medicamentose di questo acido non sono conosciute. Questo lavoro sarebbe certamente interessante a farsi, e se io fossi stato di me stesso padrone a quell'epoca dell'anno, in cui tutto accade di doversi fare nello stesso tempo, avrei tentato di fare, se non un lavoro completo, almeno alcune ricerche, specialmente allo scopo di sapere de l'acido lattucico è libero o combinato ad una base, ed esistente in allora allo stato di sale acido. È forse alla presenza di quest'acido che è dovuta la proprietà rinfrescante del tridace. Riprendo la mia operazione, ov'essa si trovava; subitochè il succo è chiarificato, come dissi, lo faccio concentrare a bagno-maria, come segue:

Peso o misuro il liquido che sottometto nel bagno-maria di un alambicco; montato l'apparecchio, distillo, e quando v'ha circa due terzi di acqua distillata, smonto l'apparecchio e decanto il liquido semi-siropposo in una terrina di grés di forma conica. Lo lascio in riposo per dodici ore in luogo fresco.

Questo liquido freddo marca da 16° a 18° al pesa-siroppo. Dopo dodici ore di riposo, decanto con cura la parte liquida, la filtro con carta e faccio evaporare rapidamente a bagno-maria sino a consistenza d'estratto molle chiuso in vasi perfettamente turati.

Il tridace ottenuto con questo processo è biondo, come dorato, veduto in sottile strato steso sui margini di un vaso di porcellana o su una carta bianca, di un odore viroso, sapore amaro, ed è completamente solubile nell'acqua distillata.

Ecco i vantaggi di cui trovo insignito questo processo pella preparazione dell'estratto dei gambi di lattuca o tridace. **[207]**

Operazione pronta, conseguentemente diminuzione di ogni sorta d'alterazione de' principj al contatto dell'aria. L'acqua di vegetazione della porzione del gambo conservato e dei rami serve il veicolo per sciogliere e trascinare il succo proprio.

La pronta chiarificazione del succo si oppone ad un'alterazione di parecchie materie inerti come la clorofilla, l'albumina vegetale, il caoutchouc, la cera, ecc., e permette di sottomettere il tutto alla distillazione a bagno-maria, la quale cammina in allora più regolarmente e più prontamente.

Il liquido concentrato a 16° o 18° (pesato a freddo) al pesa-siroppo, col favore del bagno-maria, lascia deporre, collocato in luogo fresco, diverse sostanze insolubili, specialmente dei sali calcarei, che sono inerti. La filtrazione, applicata in questo momento, assicura che l'estratto sarà perfettamente solubile e spogliato di materie inerti.

L'evaporazione a bagno-maria in un alambicco preserva il liquido dal contatto dell'aria e fornisce un'aqua distillata assai odorosa, che io distillo sulle mie foglie di lattuca contuse, ciò che mi dà un'aqua di un odore viroso pronunciatissimo.

L'estratto che io ottengo, o tridace, è intieramente solubile e può essere adoperato direttamente, sia nelle pozioni, che pel siroppo eccipiente per le pillole; le sue proprietà sono rinfrescanti e sedative. La rendita è assai abbondante e sempre identica.

[originamente pubblicato in lingua francese sul Journal de pharmacie et de chimie, agosto 1860]