

EXTRACTO FLUIDO DE HERVA DE BUGRE

*Extractum caseariae fluidum.*

HERVA DE BUGRE, EM PÓ (III) . . . . .	1000 g.
ALCOOL . . . . .	Q. S.
AGUA. . . . .	Q. S.
PARA OBTER. . . . .	1000 cm. <sup>3</sup>

Este extracto fluido deve ser preparado pelo processo A (veja pag. 385), empregando como liquido extractor uma mistura de *um* volume de alcool com *dois* volumes de agua.

EXTRACTO FLUIDO DE HERVA DE PASSARINHO

*Extractum struthanthi fluidum.*

HERVA DE PASSARINHO, EM PÓ (III). . . . .	1000 g
GLYCERINA . . . . .	100 cm. <sup>3</sup>
ALCOOL . . . . .	Q. S.
AGUA. . . . .	Q. S.
PARA OBTER. . . . .	1000 cm. <sup>3</sup>

Prepare este extracto fluido pelo processo B (veja pag. 385), empregando uma mistura de *cem* cm.<sup>3</sup> de glicerina, *trezentos* cm.<sup>3</sup> de alcool e *seiscentos* cm.<sup>3</sup> de agua como liquido extractor I e uma mistura de *um* volume de alcool com *dois* volumes de agua como liquido extractor II.

EXTRACTO FLUIDO DE HERVA MACAHÉ

*Extractum leonuri fluidum.*

HERVA MACAHÉ, EM PÓ (II) . . . . .	1000 g.
GLYCERINA . . . . .	100 cm. <sup>3</sup>
ALCOOL . . . . .	Q. S.
AGUA . . . . .	Q. S.
PARA OBTER. . . . .	1000 cm. <sup>3</sup>

Prepare este extracto fluido pelo processo B (veja pag. 385), empregando uma mistura de *cem* cm.<sup>3</sup> de glicerina, *trezentos* cm.<sup>3</sup> de alcool e *seiscentos* cm.<sup>3</sup> de agua como liquido extractor I e uma mistura de *um* volume de alcool com *dois* volumes de agua como liquido extractor II.