

Agite 1 cm.³ de óleo de cade com 20 cm.³ de água destilada bem quente e filtre após resfriamento: porções separadas de 5 cm.³ do filtrato reduzem a frio o soluto de nitrato de prata ammoniacal e a quente o soluto de Fehling, e colorem-se de vermelho-pardo pela adição de um soluto de chloreto ferroso a 1:1000.

Ensaio.—Agite bem 1 cm.³ de óleo de cade com 15 cm.³ de ether de petróleo e filtre; junte a 10 cm.³ do filtrato igual volume de soluto de acetato de cobre (1:100), agite vigorosamente e deixe repousar até completa separação dos dois líquidos; 5 cm.³ da camada sobreposta, sendo misturados com igual volume de ether, podem tomar, no máximo, coloração amarelo-pardacenta clara, nunca porém verde intensa (*cologphonia, alcatrão de pinheiro*).

Emprego officinal.—*Pomada de enxofre composta.*

OLEO DE CHAULMOOGRA.

Oleo de chaulmugra.

Oleum chaulmoogræ.

Óleo fixo obtido por expressão das sementes do *Hydnocarpus Kurzii* (King) Warburg, do *Hydnocarpus Wightiana* Blume e de outras espécies de *Hydnocarpus; Flacourtiaceæ*.

Caracterização.—Óleo amarelo ou amarelo-pardacento, sólido e molle em temperatura inferior a 25°, de cheiro característico e sabor um tanto acre. Sua densidade é de cerca de 0.950 a 25°, ou de cerca de 0.940 a 45°.

E' solúvel no ether, no cloroformo, no benzeno e no sulfureto de carbono e parcialmente solúvel no álcool.

O óleo de chaulmoogra é dextrogyro: seu poder rotatório específico $[\alpha]_D^{25} = +48^\circ$ a $+60^\circ$, quando determinado num soluto em cloroformo, que contenha 10 g. de óleo em 100 cm.³ do soluto.

Indice de acidez.—Não deve ser inferior a 10, nem superior a 28.

Indice de saponificação.—Não deve ser inferior a 196, nem superior a 213.

Indice de iodo.—Deve variar de 98 a 104.

Conservação.—Em lugar fresco, ao abrigo da luz, em recipientes bem fechados.

OLEO DE CÔCO

Oleo de côco da Bahia.

Oleum cocos.

Óleo fixo obtido do côco da Bahia *Cocos nucifera* Linné e *Cocos butyracea* Linné; *Palmaceæ*.

Caracterização.—Massa branca, de consistência butyrosa, de cheiro agradável, não rancoso. Sua densidade varia de 0.920 a 0.930, a 25°.

Funde-se entre 23° e 30°.

E' inteiramente solúvel no ether.

Ensaio.—O óleo de côco não deve deixar mais de 0.5 por cento de cinza pela calcinação.

Agite 1 g. de óleo de côco com 5 cm.³ de álcool quente: este último, separado e diluído com 25 cm.³ de água destilada, não deve envermelhar o papel azul de tornasol (*ácido livre*).

Índice de saponificação.—Não deve ser inferior a 253.5, nem superior a 268.5.

Índice de iodo.—Deve variar de 8 a 10.

OLEO DE CROTON

Oleum crotonis.

Óleo fixo obtido por expressão das sementes descascadas de *Croton Tigillum* Linné; *Euphorbiaceæ*.

Caracterização.—Líquido espesso, amarelo claro ou amarelo-pardacento, às vezes levemente fluorescente, de cheiro fraco, desagradável e sabor irritante, extremamente ácido, ardente e persistente.

Sua densidade varia de 0.940 a 0.950, a 25°.

É muito pouco solúvel no álcool, solubilidade esta que aumenta com a idade do óleo; é muito solúvel no éter, no clorofórmio e nos óleos fixos e voláteis.

Envermelha o papel azul de tornasol humedecido com álcool.

Cuidadosamente aquecido com 2 volumes de álcool absoluto, dá um soluto limpo, de qual o óleo de croton se separa, total ou parcialmente, pelo resfriamento.

Ensaio.—Agite vigorosamente durante alguns minutos 2 cm.³ de óleo de croton com 10 cm.³ de ácido nítrico e 1 g. de nitrito de sódio: o óleo não deve solidificar-se, nem total, nem parcialmente, pelo repouso no espaço de 2 dias (*óleos estranhos*).

Índice de saponificação.—Este índice não deve ser inferior a 200, nem superior a 215.

Índice de iodo.—Não deve ser inferior a 104, nem superior a 110.

Índice de refracção.—A 40° este índice deve variar de 1.4710 a 1.4724.

Conservação.—Em pequenos frascos escuros, bem cheios, hermeticamente fechados e ao abrigo da luz.

Emprego oficial.—*Linimento de óleo de croton.*

Doses máximas: de uma vez 0.05 gramma; em 24 horas 0.15 gramma.
TOXICO.

OLEO DE FIGADO DE BACALHAU

Oleum Jecoris Aselli.

Óleo fixo retirado dos fígados frescos do *Gadus morrhua* Linné, do *Gadus callarias* Linné e do *Gadus xglefinus* Linné (*Gadidæ*), por expressão ou brando aquecimento e filtrado em temperatura inferior a 0°.

Caracterização.—Líquido limpo, amarelo pálido, de cheiro e sabor fracos, característicos, não rancosos, nem putridos.