

## EXTRACTO FLUIDO DE AMIEIRO PRETO

*Extractum frangulæ fluidum.*

AMIEIRO PRETO, CASCA, EM PÓ (III) . . . . .	1000 g.
ALCOOL . . . . .	250 cm. <sup>3</sup>
AGUA . . . . .	Q. S.
PARA OBTER . . . . .	1000 cm. <sup>3</sup>

Prepare este extracto fluido pelo processo D (veja pag. 387). Evapore o percolato aquoso até reduzil-o a *secentos e cinqüenta* cm.<sup>3</sup>, deixe resfriar, junte-lhe o alcool e, si fôr necessário, q. s. de agua destillada para que o producto meça *mil* cm.<sup>3</sup>

**Caracterização.**—Líquido preto, de sabor fracamente amargo, adstringente; addicionado de 10 p. de agua precipita abundantemente.

A 1 cm.<sup>3</sup> do extracto fluido addicione 4 cm.<sup>3</sup> de agua e agite com 10 cm.<sup>3</sup> de ether; deixe repousar, decante o ether em um tubo de ensaio, junte-lhe 2 cm.<sup>3</sup> de agua e 4 a 5 gotas de ammonia, agite novamente e deixe repousar: o líquido aquoso separar-se-á colorido de vermelho cereja.

**Emprego officinal.**—Xarope de amieiro preto.

## EXTRACTO FLUIDO DE ANGICO

*Extractum piptadeniae fluidum.*

ANGICO, CASCA, EM PÓ (IV) . . . . .	1000 g.
GLYCERINA . . . . .	100 cm. <sup>3</sup>
ALCOOL . . . . .	Q. S.
ALCOOL DILUIDO. . . . .	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 glycerina, *quinhentos* cm.<sup>3</sup> de alcool e *quatrocentos* cm.<sup>3</sup> de agua como líquido extractor I e o alcool diluido como líquido extractor II; reserve sómente os primeiros *oitocentos* cm.<sup>3</sup> de percolato.

## EXTRACTO FLUIDO DE ANGUSTURA

*Extractum angusturæ fluidum.*

ANGUSTURA, CASCA, EM PÓ (VI) . . . . .	1000 g.
GLYCERINA . . . . .	100 cm. <sup>3</sup>
ALCOOL . . . . .	Q. S.
AGUA . . . . .	Q. S.
PARA OBTER . . . . .	1000 cm. <sup>3</sup>