

PÓ DE BADIANA

Pulvis anisi stellati.

BADIANA Q. V.

Pulverize a badiana préviamente dessecada a cerca de 30° e passe o pó pelo tamís n. V.

Caracterização.—Pó de cor vermelho-parda, de cheiro aromático, agradável e sabor doce e anisado.

Estrutura microscópica.—O pó de badiana é caracterizado principalmente pelos numerosos fragmentos do parenchyma do pericarpio e pela grande quantidade de elementos esclerosos.

PÓ DE BARDANA

Pulvis lappæ.

BARDANA Q. V.

Córte a bardana em pequenos pedaços, séque-os a 45°-50°, pulverize-os e passe o pó pelo tamís n. IV.

Caracterização.—Pó pardo claro, de cheiro pouco pronunciado e sabor mucilaginoso, um pouco adocicado a principio e depois levemente amargo.

Estrutura microscópica.—O pó de bardana apresenta ao microscópio cellulas do parenchyma cortical, fragmentos dos raios medulares e do lenho com massas ou esphero-crystaes de inulina, cellulas resinosas amarellas do parenchyma cortical das raizes novas e algumas fibras lenhosas; não contém grãos de amylo, nem crystaes de oxalato de calcio.

PÓ DE BELLADONA

Pó de folha de belladona.

Pulvis belladonnæ.

BELLADONA, FOLHA Q. V.

Córte as folhas de belladona em pequenos pedaços, séque-os a 45°-50°, pulverize-os e passe o pó pelo tamís n. V; proceda ao doseamento de uma porção do pó pelo processo abaixo descripto e addicione ao resto, si fôr necessario, q. s. de pó de belladona esgotado para que o producto final contenha exactamente 0.30 por cento de hyoseyamina.

100 g. de pó de belladona devem conter de 0.27 g., no minimo, a 0.33 g., no maximo, de hyoseyamina.