

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

Caracterização.—Liquido pardo-avermelhado escuro, limpido, incompletamente solvel na agua, de cheiro fraco e sabor amargo.

1 cm.³ do extracto fluido, misturado com 50 cm.³ de agua, dá, apôs filtragão, um liquido um pouco turvo, de cor amarella, que precipita pela addição de algumas gotas de soluto de iodo-mercurato de potassio.

A 2 cm.³ de extracto fluido junte 3 cm.³ de ammonia e agite varias vezes a mistura turva com 10 cm.³ de ether acetico; decante o ether, tome d'elle 5 cm.³ e evapóre-os a banho-maria: o residuo amarelo esverdeado, adicionado de cerca de 3 cm.³ de reactivo de Fröhde, toma coloração azul arroxada, que passa a carmezim.

Emprego officinal.—*Vinho de angustura.*

EXTRACTO FLUIDO DE APERTA-RUÃO

Extractum piperis adunci fluidum.

APERTA-RUÃO, FOLHA, EM PÓ (IV).	1000 g.
ALCOOL	Q. S.
AGUA	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare este extracto fluido pelo processo A (veja pag. 385), empregando como liquido extractor uma mistura de *tres* volumes de alcool com *um* volume de agua.

EXTRACTO FLUIDO DE ARNICA

Extractum arnicæ fluidum.

ARNICA, RHIZOMA, EM PÓ (V).	1000 g.
ALCOOL	Q. S.
AGUA	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare este extracto fluido pelo processo A (veja pag. 385), empregando como liquido extractor uma mistura de *tres* volumes de alcool com *um* volume de agua, reservando os primeiros *novecentos* cm.³ de percolato e evaporando o restante em temperatura inferior a 50°.