

Este extracto fluido deve ser preparado pelo processo B (veja pag. 385), empregando uma mistura de *cem* cm.³ de glicerina, *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; recolha os primeiros *oitocentos* cm.³ de percolato.

Emprego officinal.—*Vinho de cannela preta.*

EXTRACTO FLUIDO DE CANNELA SASSAFRAZ

Extractum ocolæ sassafras fluidum.

CANNELA SASSAFRAZ, EM PÓ (V)	1000 g.
GLYCERINA	Q. S.
ALCOOL	Q. S.
AGUA	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare este extracto fluido pelo processo C (veja pag. 386), empregando como liquido extractor uma mistura de *seis* volumes de alcool com *tres* volumes de agua e *um* volume de glicerina.

EXTRACTO FLUIDO DE CARAPIÁ

Extractum dorsteniæ multiformis fluidum.

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

Este extracto fluido deve ser preparado 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 CARNAUBEIRA

Extractum coperniciæ ceriferæ fluidum.

CARNAUBEIRA, RAIZ, EM PÓ (IV)	1000 g.
ALCOOL	Q. S.
AGUA	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³