

TINTURA DE BADIANA

Tinctura anisi stellati.

BADIANA, EM PÓ (IV)	200 g.
ALCOOL	Q. S.
AGUA	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare esta tintura pelo processo geral P (veja pag. 893), empregando como líquido extractor uma mistura de cinco volumes de álcool com um volume de água.

Caracterização.—Líquido amarelo-pardacento, de cheiro aromático e sabor adocicado; com igual volume de água, dá uma mistura leitosa.

A tintura de badiana dá com o soluto de hidroxido de potássio precipita de pardo e com a amônia precipitado branco-amarellado.

TINTURA DE BALSAMO DE TOLÚ

Tinctura balsami tolutani.

BALSAMO DE TOLÚ	200 g.
ALCOOL	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare esta tintura pelo processo geral M (veja pag. 894), empregando o álcool como dissolvente.

Caracterização.—Líquido pardo-avermelhado escuro, possuindo o cheiro e o sabor do balsamo de Tolú.

Addicionada de água, a tintura de balsamo de Tolú dá mistura leitosa e de reação fortemente acida.

Emprego oficial.—Xarope de balsamo de Tolú.

TINTURA DE BARBATIMÃO

Tinctura stryphnodendronis.

BARBATIMÃO, EM PÓ (IV)	200 g.
ALCOOL DILUIDO	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare esta tintura pelo processo geral P (veja pag. 893), empregando o álcool diluído como líquido extractor.

Caracterização.—Líquido de cor vermelho-parda escura e de cor vermelha morango quando diluído; não possui cheiro particular e seu sabor é astringente.

Uma mistura de 5 gotas de tintura de barbatimão e de 10 cm.³ de água toma, em presença de 3 gotas de soluto de cloreto férreo, coloração verde-suja.