

Prepare esta tintura pelo *processo geral P* (veja pag. 893), empregando o alcool como liquido extractor.

Caracterização.—Liquido verde-pardo escuro, de cheiro particular e sabor fracaemente amargo.

Uma mistura de 1 volume de tintura de canhamo indiano e 2 volumes de agua deve dar turvação verde-suja.

Doses maximas: de uma vez 1.0 cm.³; em 24 horas 3.0 cm.³

A SEPARAR.

TINTURA DE CANNELA CRAVO

Tinctura dicypelii caryophyllati.

CANNELA CRAVO, EM PÓ (V)	200 g.
GLYCERINA	Q. S.
ALCOOL	Q. S.
AGUA	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare esta tintura pelo *processo geral P* (veja pag. 893), empregando como liquido extractor uma mistura de *setenta e cinco* volumes de glycerina, *seiscentos e setenta e cinco* volumes de alcool e *duzentos e cinqüenta* volumes de agua.

Caracterização.—Liquido pardo-avermelhado, de cheiro aromatico e sabor aromatico e ardente. Uma mistura de 2 volumes de tintura de cannela cravo e de 1 volume de agua deve ser limpida.

TINTURA DE CANNELA DO CEYLÃO

Tinctura cinnamomi ceylanicus.

CANNELA DO CEYLÃO, EM PÓ (V)	200 g.
GLYCERINA	Q. S.
ALCOOL	Q. S.
AGUA	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³

Prepare esta tintura pelo *processo geral P* (veja pag. 893), empregando como liquido extractor uma mistura de *setenta e cinco* volumes de glycerina, *seiscentos e setenta e cinco* volumes de alcool e *duzentos e cinqüenta* volumes de agua.

Caracterização.—A tintura de cannela é um liquido de cor pardo-avermelhada, tendo em alto grau o cheiro e o sabor da cannela.

Uma mistura de 2 volumes de tintura de cannela do Ceylão e de 1 volume de agua deve ser limpida.

Emprego officinal.—*Poção alcoolica. Poção cordial.*