

EXTRACTO DE CASCARA SAGRADA

Extractum Rhamni Purshianæ.

CASCARA SAGRADA, EM PÓ (IV)	3000 g.
EXTRACTO DE SAPÉ	Q. S.
AGUA FERVENTE	Q. S.
<hr/>	
PARA OBTER	1000 g.

Misture a cascara sagrada em pó com 13000 cm.³ de agua fervente e deixe a mistura em maceração durante 3 horas; deite-a então em um percolador metálico, deixe escorrer e proceda á percolação com agua fervente até obter 17000 cm.³ de percolato ou até que a droga fique esgotada; evapore então o percolato até seccura, reduza o extracto a pó fino, pese-o e junte-lhe q. s. de extracto de sapé para que o producto pesce 1 kilo. Misture cuidadosamente os pós, passe o producto pelo tamis n. V e conserve-o em pequenos vidros de bocca larga, cuidadosamente fechados.

Caracterização.—Extracto pulverulento, pardacento, de sabor amargo.

Dissolva 0.1 g. do extracto em 5 cm.³ de agua destillada e agite o soluto com 10 cm.³ de ether; deixe repousar, decante o ether colorido de amarelo e agite-o em um tubo de ensaio com 2 cm.³ de agua e algumas gotas de ammonia: o ether tornar-se-á incolor e o hydro-soluto colorir-se-á de vermelho-cereja.

Emprego officinal.—*Pilulas de aloina e phenolphthaleina compostas.*

EXTRACTO DE CASCARILHA

Extractum cascarillæ.

EXTRACTO FLUIDO DE CASCARILHA	Q. V.
---	-------

Evapore até consistencia de extracto firme.

Caracterização.—O extracto de cascarilha é pardo-escuro, de sabor amargo e aromatico.

Seu hydro-soluto é turvo, tornando-se, porém, limpidio por addição de alcool.

EXTRACTO DE CASSAÚ

Extractum aristolochiae cymbiferæ.

Prepare este extracto com o cassaú em pó (IV) do mesmo modo que o EXTRACTO DE ABATUA.

Caracterização.—Extracto pardo-negro, sem cheiro particular, de sabor amargo; seu hydro-soluto é limpidio ou quasi limpidio.