

TINTURA DE GENCIANA

Tinctura gentianæ.

GENCIANA, 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 *dois* volumes de álcool com *um* volume de água.

Caracterização.—A tintura de genciana é de cor vermelho-vinhosa-amarellada, de cheiro nauseoso e sabor muito amargo. Uma mistura de volumes iguais de tintura e de água é opalescente à luz reflexa; por transparência, parece inteiramente limpida.

TINTURA DE GENGIBRE

Tinctura zingiberis.

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

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

Caracterização.—A tintura de gengibre é amarello-pardacenta ou avermelhada, de cheiro aromático e sabor quente da droga. Uma mistura de 2 volumes de tintura e de 1 volume de água deve apresentar forte turvação.

Ensaios.—Evapóre 10 cm.³ de tintura de gengibre até seccura num pequeno balão; junte 5 cm.² de soluto semi-normal alcoólico de hydroxyde de potassio e ferva a mistura brandamente durante meia hora sob um condensador refluente; retire então o condensador e evapóre o álcool a banho-maria, junte então 50 cm.³ de água destilada ao resíduo, agite a mistura, filtre e passe o filtrado para um funil de separação, agitando-o com 25 cm.³ de ether; evapóre espontaneamente o soluto ethereo separado, deixando-o, algumas gotas de cada vez, no centro d'um vidro de relógio; toque então o resíduo seco com a ponta da língua: seu sabor deve ser fracamente canforaceo, mas não picante ou mordente-acre (*pimenta ou substâncias similares picantes*).

TINTURA DE GRINDELIA

Tinctura grindelieæ.

GRINDELIA, EM PÓ (III)	200 g.
ALCOOL	Q. S.
PARA OBTER	1000 cm. ³