

SACARURO DE BELLADONA.

Sacharurum belladonae.

Alcoholado de belladona á 22° . . una dracma.
Polvo de azúcar blanca una onza.

Se mezclan bien estas sustancias en un almirez, se pone á secar el polvo á la estufa ó al aire libre y se tritura. Cada dracma de este polvo contiene los principios activos de poco mas de un grano de hojas de belladona.

Usos y dosis. Como sedante de un escrúpulo á una dracma, en agua simple ó en alguna infusion aromática.

Del mismo modo se preparan los *sacaruros* de *digital*, *beleño*, *castor*, *ipecacuana*, *cicuta* y *escila*.

SACARURO DE CRAMERIA, ESTRACTO
DE CRAMERIA AZUCARADO.*Sacharurum krameriae.*

Estracto alcohólico seco de raiz
de crameria. un escrúpulo.

Se disuelve en la cantidad muy precisa de alcohol á 22°, se mezcla con una onza de azúcar blanca en polvo, se seca á la estufa y se remuele.

Usos y dosis. Como astringente de una dracma á una onza.

Incompatibles. Las sales de fierro.

SACARURO DE LIQUEN, POLVO DE
LIQUEN AZUCARADO.*Sacharurum cetrariae islandicae.*

Se evapora hasta la sequedad la jalea de liquen, se muele con su peso de azúcar blanca y se pasa por tamiz fino.

Usos y dosis. Recomendado en las enfermedades de pecho, de una á cuatro dracmas.

Este sacaruro es mejor que la jalea, el jara-be y demas preparaciones de liquen, porque se conserva sin alteracion.

SACARURO DE MERCURIO, AZUCAR
MERCURIAL, ANTIHELMINTICA, MERCURIO AZUCARADO, AZUCAR VERMIFUGA, OCSIDO DE MERCURIO AZUCARADO, ETIOPE AZUCARADO.*Sacharurum hydrargyri.*

Mercurio purificado. dos onzas.
Azúcar blanca en polvo cuatro id.
Azufre lavado dos dracmas.

Se pone todo en un mortero de vidrio ó de mármol, se tritura rociando con agua hasta que el mercurio quede estinguido: se agrega una

dracma de polvo de canela y se guarda en frasco tapado.

Usos y dosis. Recomendado como vermífugo, de seis granos á un escrúpulo para los niños y hasta una dracma para los adultos.

SACARURO DE ANIS, OLEO-SACARO
DE ANIS, OLEO-SACARATO DE ANIS.

Sacharurum anisi.

Azúcar blanca en polvo. . . . una onza.

Aceite volátil de anís. ocho gotas.

Mézclense exactamente en un mortero.

Usos y dosis. Recomendado como carminante y emenagogo, de una dracma á media onza en un vehículo apropiado.

Del mismo modo se preparan *todos los sacaruros de aceites volátiles.*



PULPAS, ZUMOS Y FÉCULAS.

PULPA DE DATILES.

Pulpa dactyli.

Dátiles. cuanto baste.

Se quitan los huesos á los dátiles, se ponen

sobre un diafragma al vapor del agua hasta que estén reblandecidos; se machacan en un mortero de mármol, se pasa la pulpa por un miriñaque tupido, y se guarda en lugar fresco.

Usos y dosis. Como pectoral de media á dos onzas.

Del mismo modo se preparan las *pulpas de azufaixas* y de *cebolla albarrana.*

PULPA DE CAÑAFISTULA.

Pulpa cassiae fistulae.

Cañafistula cuanto baste.

Se separan las semillas de las vainas abriendo estas longitudinalmente, se reblandece la pulpa con la cantidad precisa de agua y se pasa por un miriñaque.

Sirve para preparar la conserva.

PULPA DE TAMARINDOS.

Pulpa tamarindum.

Tamarindos. cuanto baste.

Se ponen los frutos en una vasija de barro con la cantidad suficiente de agua al calor del baño de maría, hasta que se reblandezcan, y se pasa la pulpa por un miriñaque.

Usos y dosis. Como refrigerante y lacsante, de media á dos onzas.

Incompatibles. La infusion de sen, los carbonatos alcalinos, el tartrato de potasa y antimonio, los acetatos de potasa y sosa, las resinas purgantes y el tartrato neutro de potasa.

PULPA DE ESCARAMUJOS,

DE CINORRHODON.

Pulpa fructuum cynorrhodon.

Frutos de rosa canina próximos á madurar. cuanto baste.

Se corta el limbo del cáliz y la estremidad del pedúnculo, se le quitan los huesos y los pelos del interior, se lavan los frutos, se ponen en una vasija de loza, se rocían con un poco de vino blanco y se dejan en un lugar fresco meneándolos de tiempo en tiempo. Si se evapora el vino se agrega otra cantidad, y cuando están reblandecidos se muelen en un metate limpio y se pasan con espresion por un miriñaque tupido.

Se usa para preparar la conserva.

FECULA DE MICHOACAN, LECHE DE

MICHOACAN.

Foecula convolvulus michoacan.

Se lava muy bien la raiz de Michoacan, se raspa, se diluye en el doble de su peso de agua y se cuele por un cedazo mediocre, repitiendo esta operacion hasta que el líquido no arrastre mas fécula. Se deja escurrir y se hacen bolas que se secan al sol ó á la estufa.

Usos y dosis. Como purgante de media á dos dracmas y mas progresivamente.

Del mismo modo se preparan las féculas de papas, de aro, &c.

DESTRINA.

Dextrina.

Almidon. veinte onzas.

Cebada germinada. una id.

Agua catorce libras.

Se muele la cebada para formar una pasta fina que se diluye en la mitad del agua, dejándola así por un cuarto de hora para colarla despues y calentar el líquido á 30° por seis ú ocho minutos. Se tendrá ya separadamente diluido el almidon en el resto del agua y se añadirá á la de la cebada, elevando entonces la temperatu-

ra de 65 á 70°, manteniéndola así por veinte minutos, y llevando despues el líquido prontamente á la ebulcion, que solo se hará durar tres ó cuatro minutos. Se separa la vasija del fuego, se deja en reposo por diez minutos, se filtra, y por la evaporacion al baño de maría se obtiene la destrina, aunque mezclada con una corta cantidad de azúcar, que se puede separar tratándola por el alcohol.

Usos y dosis. Analéptico de una á dos onzas: al exterior como aglutinante, usado principalmente para el aparato inamovible.



ZUMOS.

ZUMO DE CICUTA.

Succus conii maculati.

Se machaca la yerba en un mortero de piedra con pilon de madera para obtener el zumo por una presion graduada y se filtra.

Usos. Para preparar el emplasto de cicuta.

Del mismo modo se preparan los zumos de

Pétalos de rosa. Yerbabuena.

Estramonio. Siempreviva.

Berros. Coclearia.

Borraja. Ruda.

ZUMO DE BETONICA.

Succus betonicae.

Yerba de betónica. seis libras.

Agua dos id.

Se prepara como el anterior, añadiendo el agua á la yerba despues de machacada.

Del mismo modo se obtienen los zumos de las labiadas y de las plantas mucilaginosas.

ZUMO DE RABANO.

Succus raphani sativi.

Se lava la raiz, se raspa en un rayo, se prensa y se filtra el zumo.

Usos. Como anti-escorbútico de media á una onza.

Del mismo modo se prepara el zumo de nabos.

ZUMO DE MEMBRILLOS.

Succus cydoniarum.

Se toman los membrillos antes que estén completamente maduros, se limpian con un lienzo áspero, se separa la semilla, se reducen á pulpa, se mezcla ésta con paja para someterla á la prensa: se recoge el zumo, se abandona á la