

JAL

la cola de pescado ó con la grenetina. Las segundas se hacen con los zumos de los frutos, ó poniéndolos á hervir con agua cuando no contienen la pectina ya formada, ó bien con las féculas ó las sustancias que contienen materias análogas.

En la preparacion de las jaleas debe evitarse la accion muy prolongada del calórico, que altera el principio gelatinoso.

Las jaleas en general, excepto las de frutos, no se pueden conservar por mucho tiempo, y casi siempre tienen que ser preparaciones magistrales. Teniendo que emplearse á la vez como alimentos y medicamentos, conviene que su aspecto, olor y sabor sean agradables.

JALEA DE CARRAGAHEEN. Gelée de Carrageen, Franc.; Jelly of Carrageen, Ing.; *Gelatina de Fuco crispo.*

Sacaruro de Carrageen	40 gram.
Azúcar	20 "
Agua comun	100 "
" de azahar	5 "

Se procede como en la preparacion de la jalea de líquen. Con las cantidades prescritas se obtienen 125 gram. de jalea.

U. M. Como emoliente y pectoral. D. Al interior, de 100 á 300 gram.

JALEA DE LIQUEN ISLÁNDICO. Gelée de lichen d'Islande, Franc.; *Gelatina de Cetraria islandica.*

Sacaruro de líquen islándico	40 gram.
Azúcar blanca	40 "
Agua comun	75 "
" de azahar	5 "

Se hacen hervir juntas las tres primeras sustancias, y cuando se haya reunido la espuma á la superficie, apártese del fuego la mezcla, sepárese la espuma y vacíese la jalea en un vaso que contenga el agua de azahar.

Las cantidades indicadas deberán producir 125 gram. de jalea.

Cuando se prescriba que la jalea contenga el principio amargo del líquen, se ponen á hervir, por cinco minutos, 3 gram. de líquen no lavado, con la cantidad suficiente de agua para obtener 75 gram. de cocimiento que reemplazarán á la cantidad de agua indicada en la fórmula anterior.

U. M. Como pectoral. D. Al interior, de 100 á 150 gram.

JARABES. Sirops, Franc.; Syrups, Ing.; *Syrupi.*

Los jarabes son disoluciones espesas y viscosas de azúcar, en cerca de la mitad de su peso de un vehículo simple ó cargado de principios medicamentosos: en el primer caso se les llama *simples* y en el segundo *compuestos*.

Esta forma de medicamentos tiene varias ventajas: 1ª, encubrir el sabor desagradable de muchas sustancias medicinales; 2ª, conservar en buen estado aquellas que sólo se consiguen en ciertas épocas del año; y 3ª, ofrecer al médico soluciones ya preparadas y en un estado de concentracion constante.

JAR

La experiencia indica que el grado de concentracion más favorable para la conservacion de los jarabes, es el de 30° Bmé. cuando están hirviendo, ó de 35° Bmé. á la temperatura de + 15°: en el primer caso su densidad es de 1.261, y el termómetro sube á 105°; y en el segundo, dicha densidad es de 1.321. Hay ciertos jarabes que no tienen exactamente esta densidad, porque se les disminuye la cantidad de azúcar; tales son los vinosos y los de jugos ácidos.

En general, se emplean principalmente para la preparacion de los jarabes simples, los procedimientos siguientes: 1º, la solucion simple; 2º, la solucion con evaporacion; 3º, la solucion con clarificacion por la clara de huevo ó por la pasta de papel; 4º, la mezcla con jarabe de azúcar y evaporacion; 5º, la mezcla con jarabe de azúcar, sin evaporacion; 6º, un método mixto.

1º **JARABES POR SIMPLE SOLUCION.**—Así se preparan los jarabes cuya cantidad de vehículo no pasa de la proporecion conveniente para trasformar el azúcar en jarabe. Se hace uso de este método para hacer los de:

Azúcar simple.
Aguas destiladas.
Algunos zumos de frutas y de plantas.
Infusiones aromáticas ó alterables.
Líquidos vinosos.

Estos jarabes se preparan á frío ó en B. M. en vasijas tapadas cuando el vehículo es aromático ó vinoso. Las proporciones ordinarias son: azúcar 190, vehículo 100.

Tambien se puede aplicar la simple solucion á los líquidos extractivos que se obtienen de las plantas, reduciéndolos por la evaporacion en B. M. á 100 partes para 190 de azúcar.

2º **JARABES POR SOLUCION Y EVAPORACION.**—Este procedimiento se aplica á la preparacion de los jarabes con los zumos depurados de las plantas. Se hace disolver el azúcar en el jugo, y se evapora en consistencia de jarabe.

3º **JARABES POR CLARIFICACION CON LA ALBUMINA Ó POR LA PASTA DE PAPEL.**—El procedimiento de clarificacion por la clara de huevo se emplea para el jarabe simple de azúcar, cuando no hay necesidad de usar en su preparacion de la muy blanca, porque tenga que servir para hacer otros jarabes que no deban ser incoloros. Tambien se clarifican por este medio los jarabes de sustancias cuyos principios activos no puedan ser sustraídos por la albumina al coagularse.

El método de clarificacion por el papel se aplica con ventaja á la preparacion de los jarabes que se hacen con licores extractivos, ó que contienen tanino, y tambien á la preparacion del jarabe simple, cuando ha de servir para hacer otros jarabes que tienen en su composicion sustancias incompatibles con la albumina, de la cual siempre queda alguna parte en los jarabes que se clarifican con ella.

4º **JARABES POR MEZCLA CON EL JARABE SIMPLE, Y EVAPORACION.**—Este método se

JAR

emplea cuando la base medicamentosa no es alterable ni aromática, que no se puede obtener con pequeñas cantidades de líquido, y que podria disminuir ó perderse en la clarificacion. Se practica añadiendo la solucion al jarabe simple, y haciendo evaporar al grado conveniente.

Cuando hay que emplear materias aromáticas y extractivas, se agotan sucesivamente, para tener un líquido concentrado y otro débil. Se evapora este último con el jarabe simple á tal punto, que cuando se agregue el otro líquido concentrado, venga á quedar el jarabe, sin nueva evaporacion, al grado conveniente.

5º **JARABES POR MEZCLA CON EL JARABE SIMPLE, SIN EVAPORACION.**—Se aplica con ventaja este método siempre que hayan de introducirse en los jarabes sustancias químicas (ácidos, sales vegetales y minerales, éter, etc.): tambien puede aplicarse á la preparacion de los jarabes de extractos. Las reglas que conviene tener presentes en el primer caso, son las siguientes: 1ª Si la sustancia química por su cantidad ó su naturaleza, puede disolverse en poca cantidad de agua, se añadirá la solucion inmediatamente al jarabe. 2ª Si la cantidad de solucion es tal, que añadida al jarabe lo haga bajar á menos de 34°, se hará evaporar una parte del jarabe hasta que tenga un peso igual al de la solucion que se le ha de añadir, para no cambiar las proporciones establecidas entre la sustancia activa y la cantidad total del jarabe. 3ª Para estos jarabes se usará de preferencia el jarabe simple clarificado por medio del papel y no por la albumina.

4ª Se hará á frío la mezcla del jarabe con la solucion, para evitar las reacciones entre la sustancia química y el azúcar, que siempre se apresuran con la aplicacion del calórico. Como reglas generales para la preparacion de los jarabes con extractos, se pueden observar las siguientes: 1ª Disolver el extracto en agua destilada fria, generalmente en la proporecion de una parte de extracto para diez de agua, filtrar la solucion y mezclarla al jarabe hirviendo. 2ª Cuando los extractos son más solubles en el agua caliente que en el agua fria, como los de crameria, de monesia y de catecú, se les disuelve en el agua caliente, se filtra la solucion y se mezcla al jarabe hirviendo.

6º **JARABES POR MÉTODO MIXTO.**—Por medio de este método se preparan los jarabes de las sustancias cuyos principios volátiles y fijos han de entrar en la composicion de los jarabes. Se practica haciendo destilar con el agua la sustancia que ha de constituir la base del jarabe para obtener un hidrolato, y entónces se hace con éste y parte del azúcar un jarabe por simple solucion. Se cuele el residuo de la destilacion, y con la otra parte del azúcar se hace otro jarabe por evaporacion, que cuando se enfrie se mezcla con el jarabe aromático.

En la preparacion de los jarabes compues-

JAR

tos deberá emplearse el método que requieran la naturaleza y el número de las sustancias que los componen; mas en general se pueden establecer para su preparacion, las reglas siguientes:

1ª Las sustancias que entren en la composicion de estos jarabes, se reunirán por grupos, segun la facilidad ó dificultades que manifiesten para ceder sus principios solubles.

2ª Se empleará el líquido disolvente á la temperatura que más convenga al grado de solubilidad de la parte extractiva.

3ª Las materias de un tejido delicado, esponjoso ó que contengan principios aromáticos, serán tratadas por infusion; las raíces y los leños duros por una digestion prolongada.

4ª Si el jarabe debe llevar materias alcohólicas ó aromáticas, se aplicará el método mixto, indicado en los jarabes simples.

5ª Las soluciones obtenidas por infusion, que contengan principios aromáticos, si es necesario clarificarlas, debe hacerse con papel.

6ª Las soluciones que provengan de digestiones, de cocimientos ó infusiones de raíces ó leños, que generalmente contienen más materias extrañas, se clarificarán por el reposo, ó de la manera que sea conveniente, para que no enturbien el jarabe.

7ª En estos jarabes la cantidad de azúcar será arreglada á la del peso de las sustancias que los componen y no á la del líquido que sea necesario emplear en el tratamiento de dichas sustancias.

Cuando los jarabes se han preparado con cuidado, se pueden conservar en buen estado por mucho tiempo. Se ha propuesto para evitar que fermenten, añadirles una corta cantidad de alcohol; pero este medio puede tener inconvenientes en algunos casos. Lo mejor es ponerlos cuando ya están bien frios, en botellas perfectamente secas, que se taparán bien y se guardarán en un lugar fresco y seco.

JARABE ATEMPERANTE Ó TEMPERANTE. *Syrupus temperans.*

Jarabe de amapola	1000
Idem de jugo de limon	1000
Mézelense los dos jarabes.	

JARABE BALSÁMICO, de bálsamo de Tolú, de San José; Sirop de Baume de Tolú, Franc.; *Syrupus de Balsamo tolutano.*

Bálsamo de Tolú	60
Alcohol á 90°	50
Algodon limpio	50
Agua	1000
Azúcar muy blanca	c. s.

Se disuelve el bálsamo en el alcohol, se echa como una tercera parte del algodón y de la solucion en un mortero de porcelana, se pistan con la mano del mortero, de manera que las fibras del algodón se impregnen bien, y se hace lo mismo con los otros dos tercios del algodón y solucion. Despues

JAR

se reúne todo en el mortero y se pisa con otro poco del alcohol que habrá servido para lavar la vasija en que se haya disuelto el bálsamo. Entonces se extiende el algodón con los dedos y se expone al aire para que se evapore el alcohol, lo que se efectúa en pocas horas. Hecho todo esto, se pone a digerir el algodón con la mitad del agua en B. M. por dos horas en vasija tapada, se exprime el algodón y se le trata segunda vez de la misma manera con el resto del agua.

Se reúnen los productos de las digestiones, se dejan enfriar y se filtran por papel. Se añade entonces el azúcar en la proporción de 190 partes para 100 del líquido, y se hace un jarabe por simple solución en B. M. y en vasija tapada, el cual se filtrará por papel. Así se preparan también los *Jarabes de Benjuí y de Estoraque*.

U. M. Como balsámico y pectoral. D. 30 á 60 gram.

JARABE COMUN. Jarabe simple, Almíbar; Sirop de sucre simple, Franc.; Syrup, Ing.; *Syrupus communis*.

Azúcar muy blanca 1000
Agua comun 526

Se hace disolver el azúcar en el agua á la temperatura ordinaria ó en B. M., y se filtra el jarabe que resulta por papel ó por un filtro de lana de forma cónica, volviendo á echar en el filtro las primeras porciones del líquido filtrado, si no salen bastante claras. Si saliese con color el jarabe, se le mezclará $\frac{1}{15}$ ó $\frac{1}{20}$ de su peso de carbon animal lavado con ácido clorhídrico, se dejará en contacto con él por algun tiempo, menéandolo con alguna frecuencia, y se filtrará despues como se ha dicho ántes.

Cuando no se emplea en la preparacion de este jarabe azúcar refinada, porque no se necesita enteramente incoloro, se hace del modo siguiente:

Azúcar blanca 10000 gramos.
Agua c. s.
Clara de huevo 1

Bátase la clara de huevo con seis litros de agua, sepárese un litro de esta agua albuminosa, póngase el azúcar con los cinco restantes en un cazo de cobre, caliéntese la mezcla, remuévase con la espumadera, y cuidese de que el líquido no entre en ebullicion ántes de disolverse el azúcar. Cuando por la ebullicion el líquido se levante en masa, échese por partes el agua albuminosa que se dejó en reserva, y quitense las espumas despues de cada afusion, luego que tengan bastante consistencia. Concluida así la clarificacion, si no tuviere hirviendo el grado densimétrico de 1,26 (30° Bm.), póngasele á este grado, concentrándolo ó añadiéndole la cantidad suficiente de agua; cuélese por un filtro de lana.

JARABE DE ACIDO CIANHÍDRICO. Jarabe de ácido prúsico, de ácido hidrociánico; Sirop d'acide cyanhydrique, Franc.; *Syrupus cum Acido cyanhydrico*.

JAR

Acido cianhídrico medicinal ó al décimo 1 gram.
Jarabe simple incoloro 199 "

Mézclense muy exactamente. Este jarabe debe prepararse en el momento que se necesite.

20 gramos de él contienen 10 centígr. de ácido cianhídrico medicinal, ó 1 centígr. de ácido anhidro.

U. M. Como calmante. D. 15 á 30 gram. al dia, por cucharaditas cafeteras.

JARABE DE ACIDO CÍTRICO. Sirop d'acide citrique, Franc.; *Syrupus cum Acido citrico*.

Acido cítrico cristalizado 10
Agua destilada 20
Jarabe simple 970

Se hace disolver el ácido en el agua y se mezcla al jarabe frio.

Aromatizando un kilógramo de este jarabe con quince gram. de alcoholaturo de corteza de limon, se obtiene el *Jarabe de limon*.

U. M. Como temperante. D. 30 á 60 gram.

JARABE DE ACIDO TÁRTRICO. Sirop d'acide tartrique, Franc.; *Syrupus cum Acido tartarico*.

Acido tártrico cristalizado 20
Agua destilada 40
Jarabe simple 940

Hágase disolver el ácido en el agua, y mézclése la solución al jarabe frio.

U. M. Como temperante. D. 30 á 60 gram.

JARABE DE ACHICORIA CON RUIBARBO. Jarabe de achicoria ó de ruibarbo compuesto; Sirop de chicorée et de ruibarbe, Franc.; *Syrupus de Cichorio cum Rheo*.

Ruibarbo de China machacado 100
Hojas secas de diente de leon 100
Agua hirviendo 1000
Azúcar 1500

Se infunden las hojas en el agua por una hora y se cuele con expresion; en el líquido que resulta hágase macerar el ruibarbo por seis horas, cuélese otra vez con expresion, añádasele el azúcar y hágase un jarabe por coccion y clarificacion con clara de huevo, que marque hirviendo 31° Bm.

U. M. Como purgante para los recién nacidos. D. 6 á 15 gram.

JARABE DE ADORMIDERAS. Jarabe diacodion; Sirop diacode, de pavot blanc, Franc.; Syrup of poppy, Ing.; *Syrupus de Papavere albo*.

Extracto de opio 50 centígr.
Agua destilada 4,50 "
Jarabe simple 995 gramos.

Disuélvase el extracto en el agua, filtre-se la solución y mézclése con el jarabe. 20 gram. de este jarabe contienen 1 centígramo de extracto de opio.

JARABE DE ALMENDRAS. Jarabe de horchata; Sirop d'amandes, d'orgeat, Franc.; Syrup of orgeat, Ing.; *Syrupus de Amygdalis*

JAR

Almendras dulces 100
" de chabac^o ó de durazno. 30
Azúcar muy blanca 600
Agua comun 325
" de azahar 50

Se mondan las almendras de su película y muéclense en un *metate* con 150 gram. de azúcar y 25 del agua, hasta reducir las á pasta fina; dilúyese ésta en lo restante del agua, cuélese por lanilla exprimiendo fuertemente, añádesele el resto del azúcar quebrantada, caliéntese en B. M., y luego que se disuelva el azúcar se mezcla el agua de azahar y se cuele por lanilla el jarabe que resulta. Déjese enfriar en vasija tapada, vacíese luego en botellas bien secas, que se tapan cuidadosamente y se guardan, colocándolas horizontalmente en lugar fresco.

JARABE DE ALQUITRAN. Sirop de goudron, Franc.; *Syrupus piceus*.

Alquitran de Noruega 15
Serrin de jalocote 30
Agua destilada calentada á 60° 1000
Azúcar c. s.

Mézclése el alquitran con el serrin, viértase el agua sobre la mezcla, agítese con frecuencia, y al cabo de dos horas fíltrese sobre el azúcar, que deberá estar en la proporción de 190 para 100 de líquido; termínese la solución del azúcar en B. M. en vasija cubierta.

U. M. Como pectoral.

JARABE DE ALTEA. Jarabe de mucílagos; Sirop de guinauve, Franc.; Syrup of marsh-mallow, Ing.; *Syrupus de radice Althee*.

Raíz de altea dividida menudamente 50
Agua 300
Jarabe simple 1500

Hágase macerar la raíz en el agua por 8 horas, cuélese sin expresion, añádase el líquido que resulte al jarabe, y hágase concentrar hasta que marque, hirviendo, 1,26 al densímetro, ó 30° Bm., y cuélese.

U. M. Como emoliente y pectoral. D. 30 á 60 gram.

JARABE DE AMAPOLA. Sirop de coquelicots, Franc.; *Syrupus de floribus Papaveris rhœadis*.

Pétalos secos de amapola 100
Agua hirviendo 1000
Azúcar blanca c. s.

Se ponen los pétalos en infusion en el agua por seis horas, en vaso cubierto; se cuele con expresion y se filtra; se añade al líquido filtrado el azúcar en la proporción de 190 para 100 de dicho líquido, y se hace el jarabe por simple solución en B. M. y en vaso cerrado.

De la misma manera se prepara el *Jarabe de Clavel*, empleando 500 gram. de los pétalos de clavel frescos para 1500 de agua. Está en uso entre nosotros aumentar el color á estos jarabes con cochinilla.

U. M. Como pectoral. D. 30 gram.

JAR

JARABE DE AZAFRAN VINOSO. Sirop de safran, Franc.; *Syrupus de Croco vinosus*.

Azafran 5
Vino Jerez 88
Azúcar blanca 112

Se machaca el azafran, se hace macerar en el vino por cuarenta y ocho horas, se exprime y luego se filtra; se le añade el azúcar y se hace el jarabe por simple solución en B. M. y en vasija cubierta, el cual se colará cuando esté frio.

20 gramos de este jarabe representan 50 centígr. de azafran.

U. M. Como emenagogo. D. 30 gram.
JARABE DE AZAHAR. Jarabe de flor de naranjo; Sirop de fleur d'oranger, Franc.; *Syrupus cum Aqua floris Aurantii*.

Agua destilada de azahar 500
Azúcar muy blanca 950

Quebrántese el azúcar, hágasele disolver en frio en el agua de azahar y fíltrese el jarabe por papel.

Del mismo modo se preparan los *Jarabes de Canela, de Menta piperita y de Eucalipto*.

U. M. Como antiespasmódico. D. 30 á 60 gramos.

JARABE DE BELLADONA. Sirop de belladone, Franc.; *Syrupus de belladoná*.

Tintura de belladona 75 gram.
Jarabe simple 1925 "

Mézclense.
25 gramos de este jarabe representan 37 centígr. de tintura, ó 12 milígr. de extracto alcohólico.

Prepáranse por el mismo método los jarabes de *Beleño, de Estramonio, y el de Digital*, pero empleando para éste solamente 25 gramos de tintura para 1000 del jarabe simple. Así, 5 gramos de jarabe corresponden á 125 milígr. de tintura y á 8 milígr. de extracto alcohólico.

Prepárase el *Jarabe de Acónito* mezclando á 900 del jarabe simple 100 del alcoholaturo de acónito. Por consiguiente, en 20 partes contiene 2 de alcoholaturo.

U. M. y D. Véanse los artículos correspondientes á estas plantas.

JARABE DE CINCO RAICES. Jarabe de apio compuesto, aperitivo; Sirop de cinq racines, Franc.; *Syrupus de quinque radicibus*.

Raíz de apio cortada en pequeños trozos 100
" de espárrago idem idem 100
" de hinojo idem idem 100
" de perejil idem idem 100
" de brusco 100
Agua hirviendo 3000
Azúcar blanca 2000

Se hacen macerar las raíces de brusco y de espárrago en el agua por seis horas; hácese despues hervir un poco; añádense las otras raíces, y pasadas dos horas de infusion, se cuele exprimiendo ligeramente; déjase asentar el líquido que resulte, decántese,

JAR

añádase el azúcar y hágase un jarabe que marque hirviendo 30° Bmé.

U. M. Como diurético. D. 30 á 100 gram.
JARABE DE CLORHIDRATO DE MORFINA. Sirop de chlorhydrate de morphine, Franc.; *Syrupus cum Chlorhydrate morphico.*

Clorhidrato de morfina..... 5 centígr.
 Agua destilada..... 2 gramos.
 Jarabe simple sin color..... 98 „

Hágase disolver la sal de morfina en el agua y mézclese al jarabe.

20 gram. de este jarabe contienen 1 centígr. de clorhidrato de morfina.

De la misma manera se preparan los *Jarabes de Sulfato y de Acetato de morfina*, agregando á éste unas gotas de ácido acético para disolverlo.

U. M. Como narcótico. D. 15 á 30 gramos.
JARABE DE CODEINA. Sirop de codeine, Franc.; *Syrupus cum Codeinâ.*

Codeina pulverizada..... 20 centígr.
 Agua destilada..... 34 gramos.
 Azúcar muy blanca..... 66 „

Disuélvase á un suave calor la codeina en el agua destilada, añádase el azúcar, hágase disolver y déjese enfriar. Si el producto obtenido no pesa cien gram., añádase la cantidad de agua necesaria para completar este peso, y fíltrese.

20 gram. de este jarabe contienen 4 centígr. de codeina.

Se puede hacer este jarabe magistralmente, disolviendo 4 centígr. de codeina en la menor cantidad posible de agua acidulada con una gota de ácido acético, y añadiendo la solución á 20 gram. de jarabe simple.

JARABE DE CORTEZA DE NARANJA AMARGA. *Syrupus de cortice Citrei vulgaris.*

Agua destilada de corteza de naranja amarga..... 288
 Azúcar blanca quebrantada..... 546

Hágase jarabe por simple solución en vasija tapada.

De igual modo se preparan los jarabes de las *cortezas de naranja dulce, de cidra y de limon.*

JARABE DE CRAMERIA. Sirop de rathania, Franc.; Sirop of rhatany, Ing.; *Syrupus cum extracto Kramerie.*

Extracto de crameria..... 25
 Jarabe simple..... 975

Se hace disolver el extracto en su peso de agua por medio del calor, se añade la solución al jarabe hirviendo, y se aparta del fuego cuando pese exactamente 1000 gram.

20 gram. de este jarabe contienen 50 centígr. de extracto.

Se preparan de la misma manera los *Jarabes de Catecu y de Monesia.*

JARABE DE CUAUTECOMATE. *Syrupus de fructibus Crescentiae alatae.*

Pulpa de Cuautecomate..... 100
 Agua comun..... 300
 Azúcar..... 500

JAR

Se hace macerar la pulpa en el agua por doce horas, agitando varias veces, y se cuele con expresión; al líquido que resulta se agrega el azúcar y se hace un jarabe por coccion que marque hirviendo 30° Bmé.

JARABE DE ÉTER SULFÚRICO. Sirop d'éther sulfurique, Franc.; *Syrupus cum Æthere sulphurico.*

Azúcar incolora..... 440
 Agua..... 490
 Alcohol á 90°..... 50
 Eter puro..... 20

Disuélvase el azúcar en el agua, póngase la solución en un frasco tapado al esmeril y que tenga en su parte inferior una tubuladura con llave, agréguese el alcohol y el éter, agítese la mezcla con alguna frecuencia, por espacio de cinco ó seis días. Sustráigase el jarabe claro, abriendo la llave de la tubuladura, y consérvase en botellitas bien tapadas.

JARABE DE EXTRACTO DE OPIO. Jarabe de meconio; Sirop d'extrait d'opium, Franc.; *Syrupus cum extracto Opii.*

Extracto de opio..... 2 gram.
 Agua destilada..... 8 „
 Jarabe simple..... 990 „

Hágase disolver en frio el extracto en el agua destilada, fíltrese la solución y mézclese con el jarabe.

20 gramos de este jarabe contienen 4 centígr. de extracto de opio.

JARABE DE GENCIANA. Sirop de gentiane, Franc.; *Syrupus de radice Gentiane.*

Raíz de genciana dividida menudamente..... 50
 Agua hirviendo..... 500
 Azúcar blanca..... c. s.

Se infunde la raíz en el agua por seis horas, se cuele con expresión, se deja asentar el líquido, se decanta, se le añade el azúcar en proporción de 190 para 100 de líquido y se hace el jarabe por simple solución en B. M. y en vaso cubierto.

De la misma manera se prepara el *Jarabe de Peonía, el de Culantrillo y el de Ajenjo.*

JARABE DE GOMA ARÁBIGA. Sirop de gomme, Franc.; Syrup of gum arabic, Ing.; *Syrupus cum Gummi arabico.*

Goma del país blanca y limpia..... 500
 Agua..... 750
 Jarabe simple..... 5000

Lávese la goma con agua fria, póngase despues en contacto con la cantidad de agua prescrita, agítese con frecuencia para apresurar la disolución y cuélese el líquido, sin exprimir, por una lanilla. Por otra parte, concéntrase el jarabe de manera que marque hirviendo al densímetro 1,30 ó 33° Bmé. y añádase la solución de goma al tiempo de colarlo.

JARABE DE GUAYACAN. Sirop de Guaiac, Franc.; *Syrupus de ligno Guayaci officinalis.*

JAR

Raspadura de guayacan..... 300
 Azúcar..... 1000
 Agua comun..... c. s.

Se hacen dos decocciones del guayacan por espacio de una hora, cada una con tres litros de agua; se reúnen los productos colados por una tela tupida, y se hacen evaporar hasta que se reduzcan á 600 gram.; se dejan enfriar, se filtran por papel, se les añade el azúcar y se hace un jarabe que debe marcar hirviendo 1,26 en el densímetro 630° Bmé.

JARABE DE HIDRATO DE CLORAL. Sirop de chloral hydraté, Franc.; *Syrupus cum hydrate Chlorali.*

Cloral hidratado..... 5 gram.
 Agua destilada..... 5 „
 Jarabe simple incoloro..... 90 „

Se disuelve el hidrato de cloral en el agua y se mezcla al jarabe.

20 gramos de este jarabe contienen 1 gram. de hidrato de cloral.

JARABE DE HIPOFOSFITO DE CAL. Sirop d'hypophosphite de chaux, Franc.; *Syrupus cum Hypophosphite calcico.*

Hipofosfito de cal..... 5
 Jarabe simple..... 445
 „ de azahar..... 50

Hágase disolver la sal en la mezcla de los jarabes.

20 gram. contienen 20 centígr. del hipofosfito.

Prepárase de la misma manera el *Jarabe de hipofosfito de sosa.*

JARABE DE IPECACUANA. Sirop d'ipécacuanha, Fre.; Syrup of ipecacuanha, Ing.; *Syrupus cum extracto Ipecacuanhae.*

Extracto alcohólico de ipecacuana..... 5 gram.
 Agua destilada..... 40 „
 Jarabe simple..... 495 „

Se disuelve el extracto en el agua, se filtra la solución, se añade al jarabe y se reduce por la evaporación á 500 gram.

20 gram. de este jarabe contienen 20 centígr. de extracto de ipecacuana.

JARABE DE JABORANDI. Sirop de jaborandi, Franc.; *Syrupus de Pilocarpo pinnato.*

Hojas de jaborandi machacadas..... 100
 Agua con un décimo de alcohol..... 500
 Azúcar blanca..... 600

Háganse digerir las hojas en el agua alcoholizada en B. M. por dos horas, cuélese con fuerte expresión, fíltrese el líquido que resulte, añádase el azúcar, y háganse por simple solución, á un calor suave, en vasija tapada, 1000 de jarabe.

Cada 20 gram. contienen los principios activos de 2 gram. de jaborandi.

Del mismo modo se prepara el *Jarabe de Coca del Perú.*

JARABE DE LACTOFOSFATO DE CAL. Sirop de lacto-phosphate de chaux, Franc.; *Syrupus cum Lacto-phosphate calcico.*

JAR

Fosfato bibásico de cal..... 12.50
 Acido láctico (aproximadamente) 14
 Agua destilada..... 325
 Azúcar blanca..... 630
 Alcoholaturo de limon..... 10

Dilúyase el fosfato en el agua, añádase el ácido para disolverlo, procurando que la solución quede muy ligeramente ácida. Hágase disolver en ella el azúcar, á la temperatura ordinaria, y agréguese el alcoholaturo.

20 gram. de este jarabe contienen 25 centígr. de fosfato de cal bibásico.

JARABE DE LACTUCARIO OPIADO, DE AUBERGLIER. Sirop de lactucarium opiacé, Franc.; *Syrupus cum Lactucario et Opio.*

Tint. de lactucario opiada 4 gram.
 Jarabe de azahar..... 12 „
 „ simple..... 184 „
 Acido cítrico..... 0.50 centígr.

Disuélvase el ácido en la tintura y mézclese á los jarabes.

20 gram. de este jarabe representan 1 centígr. de extracto hidralcohólico de lactucario y 5 milígr. de extracto de opio.

Por este procedimiento se prepara el jarabe extemporáneamente y se conserva con facilidad.

JARABE DE MANÁ. Sirop de manne, Franc.; *Syrupus cum Manna.*

Maná en lágrimas..... 100
 Agua..... 100
 Jarabe simple..... 450

Se hace disolver el maná en el agua, se mezcla la solución al jarabe y se reduce por la evaporación á 600 gram.

30 gramos de este jarabe contienen 5 de maná.

JARABE DE MEMBRILLOS. Sirop de coings, Franc.; *Syrupus de Cydoniis.*

Jugo de membrillos clarificado..... 1000
 Azúcar blanca..... 1750

Se hace disolver el azúcar en el jugo calentándolo hasta la ebullicion y se cuele.

Así se preparan tambien los *Jarabes de zumos de Granadas, Limones, Moras, Piña, Timbiriche, y Zarcamoras.*

JARABE DE NARCEINA. Sirop de narceine, Franc.; *Syrupus cum narceinâ.*

Narceina..... 1 gram.
 Agua que contenga 6 gram. por litro de ácido clorhídrico de 1.16 de densidad..... 100 „
 Agua destilada..... 250 „
 Azúcar blanca quebrantada..... 650 „

Disuélvase la narceina en el agua acidulada, á un calor suave; añádase la otra agua y el azúcar, y hágase por simple solución 1000 de jarabe.

20 de él contienen 2 centígr. de narceina.

JARABE DE POLÍGALA DE VIRGINIA. Sirop de polygala de Virginie, Franc.; Syrup of Seneka, Ing.; *Syrupus de radice Polygalæ senega.*

JAR

Raíz de Polígala de Virginia machacada.....	50
Agua hirviendo.....	500
Azúcar blanca.....	c. s.

Se infunde la raíz en el agua por dos horas, se cuele con expresión y se filtra el líquido; se añade por cada 100 gram. de éste, 190 de azúcar y se hace un jarabe por simple solución.

30 gramos de este jarabe representan 1 gramo de polígala.

De la misma manera se prepara el *Jarabe de Orozúz*.

JARABE DE QUINA. Sirop de quinina, Franc.; *Syrupus de Cinchoná*.

Quina calisaya.....	100
Agua destilada.....	800
Alcohol á 85°.....	300
Azúcar blanca.....	1000
Acido clorhídrico puro.....	6

En una vasija que no sea de metal, póngase á macerar por espacio de 12 horas la quina con 300 gramos del agua y el ácido, agitándolos con frecuencia; añádales el alcohol, muévaseles repetidas veces y despues de 48 horas de maceración, cuélese, exprimiendo fuertemente para sacar lo más que se pueda de tintura. Al residuo agréguese el resto del agua hirviendo, agítese con alguna frecuencia, y pasadas 24 horas de infusión exprímase y fíltrese el líquido que resulte. Con éste y la tintura, en una cápsula de porcelana, hágase disolver el azúcar en B. M. y concéntrese la solución, de la misma manera, hasta obtener 1525 gram. de jarabe.

Prepáranse de la misma manera el *jarabe de quina gris*, pero duplicando la cantidad de ella.

JARABE DE ROSA. Sirop de fleurs de rose, Franc.; *Syrupus de floribus Rosæ*.

Jugo de pétalos de rosa clarificado.....	1000
Azúcar blanca.....	1900

Hágase un jarabe por solución en B. M. en vaso cubierto, y cuélese por una lanilla.

Del mismo modo se prepara el *Jarabe de flor de Durazno*.

U. M. Como astringente. D. 30 gram.

JARABE DE RUIBARBO. Sirop de rhubarbe, Franc.; Syrup of rhubarb, Ing.; *Syrupus de Rheo*.

Ruibarbo de China en pequeños fragmentos.....	100
Agua.....	500
Azúcar.....	c. s.

Se hace macerar el ruibarbo en el agua por doce horas, se cuele con expresión, se filtra, se añaden 190 gramos de azúcar por cada 100 de líquido filtrado, y se hace un jarabe por simple solución en B. M.

30 gram. de este jarabe contienen las partes solubles de 2 gram. de ruibarbo.

JARABE DE SEN. Sirop de séné, Franc.; *Syrupus de Senná*.

JAR

Sen.....	150
Agua hirviendo.....	600
Azúcar.....	1000

Se infunde el sen en el agua por tres horas, se cuele exprimiendo fuertemente, se hace disolver en el producto el azúcar, y se hace un jarabe que marque hirviendo 36° Bmé.

JARABE DE SULFATO DE QUININA. Sirop de sulfate de quinine, Franc.; *Syrupus cum Sulphate quínico*.

Sulfato de quinina.....	50 centígr.
Acido sulfúrico diluido al décimo.....	50 "
Agua destilada.....	4 gramos.
Jarabe simple incoloro.....	95 "

Disuélvase la sal de quinina en el agua, por medio del ácido diluido, y mézclese el jarabe.

20 gram. de este jarabe contienen 10 centígr. de sulfato de quinina.

U. M. Como antiperiódico. D. 20 á 60 gramos.

JARABE DE TAMARINDOS. Sirop de tamarins, Franc.; *Syrupus de fructibus Tamarindi*.

Tamarindos.....	500
Agua.....	2000
Azúcar blanca.....	2500

Se hace un cocimiento con los tamarindos y el agua, se cuele con ligera expresión, se mézcla al líquido que resulte una clara de huevo, se añade el azúcar, y se hace un jarabe por cocción y clarificación en vasija no metálica que marque hirviendo 30° Bmé.

JARABE DE YODURO FERROSO. Sirop d'iode de fer, Franc.; *Syrupus cum iodureto ferroso*.

Soluc. oficin. de yoduro de fierro.....	5 gram.
Jarabe de goma.....	80 "
de azahar.....	15 "

Mézlense. 20 gram. de este jarabe contienen 1 centígr. de yoduro de fierro.

JARABE DE ZARZAPARRILLA. Sirop de Salsepareille, Franc.; *Syrupus de radice Smilacis medicæ*.

Zarzaparrilla limpia y machacada.....	1000
Azúcar.....	2000
Agua.....	c. s.

Se hacen dos digestiones sucesivas de la zarzaparrilla, cada una de doce horas, en el agua á 80° y en cantidad suficiente para cubrir la raíz en cada operación. Se cuele separadamente el producto de las digestiones por un cedazo, se dejan asentar y se decantan; despues se hacen evaporar comenzando por el de la última digestión, y cuando reunidos pesen 1600 gram., se clarifican con clara de huevo, se cuele el líquido clarificado por una lanilla, se le añade el azúcar y se hace un jarabe por cocción, que marque hirviendo al densímetro 1,27 (31° Bmé.)

JARABE DE ZARZAPARRILLA COMPUESTO. Jarabe de Cocinero, sudorífico, depurativo; Sirop de Salsepareille composé,

JAR

de Cuisinier, Franc.; *Syrupus de radice Smilacis compositus ex Cuisinier*.

Zarzaparrilla machacada.....	1000
Flores secas de borraja.....	60
de rosa.....	60
Hojas de sen.....	60
Frutos de anís verde.....	60
Azúcar.....	1000
Miel de abejas.....	1000
Agua.....	c. s.

Háganse tres digestiones sucesivas de la zarzaparrilla, cada una de seis horas, con el agua á 80° y en cantidad bastante para cubrir completamente la raíz en cada operación. Cuélese separadamente los líquidos de las tres digestiones por un cedazo, reúnanse el segundo y tercero, hágase evaporar este producto en B. M. hasta reducir su peso á tres mil gram.; infúndanse en él por dos horas, el sen, las flores y el anís; cuélese con expresión, déjese asentar el líquido que resulte, reúnase al de la primera digestión que se habrá hecho concentrar, tambien en B. M., hasta la consistencia de jarabe: añádales el azúcar y la miel, y hágase un jarabe por cocción que hirviendo marque en el densímetro 1,29 (32° Bmé.). Para evitar que se fermente, se le pueden mezclar 60 gramos de tintura de zarzaparrilla.

U. M. Como antisifilítico. D. 50 á 100 gramos por día, solo, ó en una tisana sudorífica.

JARABE DEPURATIVO DE CHAVERT. *Syrupus depurans ex Chavert*.

Raíz de zarzaparrilla.....	180
de China.....	60
de lirio de Florencia.....	60
de aristoloquia redonda.....	60
Sen.....	120
Sulfuro de antimonio en polvo.....	60

Macháguense las raíces, pónganse á cocer las dos primeras y el antimonio, envuelto en un pedazo de lienzo y suspendido por un hilo, con 4000 gram. de agua, hasta reducirlos á 1500 gram., infúndanse con este resto por una hora, las otras dos raíces y el sen; cuélese la infusión, agréguese 2000 gram. de azúcar y 2000 gram. de miel virgen para hacer el jarabe, que debe marcar hirviendo 32° Bmé., y se le mezclará la tintura siguiente:

Raíz de Jalapa machacada.....	30
Corteza de safras idem.....	60
Alcohol á 60°.....	375

Háganse macerar las sustancias por ocho días, cuélese con expresión y fíltrese la tintura.

JUGOS Ó ZUMOS VEGETALES. Sucres végétaux, Franc.; Vegetal juices, Ing.; *Succi vegetabili*.

Todas las partes de los vegetales pueden considerarse como compuestas mecánicamente de un tejido más ó menos apretado, en cuyos intersticios están contenidos líquidos dotados de propiedades diversas, en razón de los vegetales y de los órganos que los

JUG

contienen. A estos líquidos se ha dado el nombre de jugos, y su extracción consiste en la eliminación que se hace del tejido que los contiene. Los diferentes estados de este tejido deben introducir modificaciones en los procedimientos para extraerlos.

A veces el tejido sólo contiene una proporción muy débil de materias sólidas; así sucede en las plantas tiernas y en sus partes carnosas: otras veces, al contrario, la fibra vegetal, endurecida por el depósito de las moléculas incrustantes, ha tomado mayor consistencia y los líquidos han disminuido; como en las maderas, las cortezas, y en general en todas las partes leñosas de las plantas.

Todos los productos líquidos de la economía vegetal se han considerado como jugos y segun su naturaleza se han dividido en cinco clases: jugos acuosos, oleosos, resinosos, lechosos, y aceites esenciales; mas de estas diversas clases en que se han dividido los zumos, sólo corresponde hablar aquí de los acuosos; y aun de éstos únicamente de dos de las tres series en que se han subdividido, es decir, de los zumos extractivos y de los zumos ácidos.

Casi todos los zumos extractivos se obtienen de las hojas y tallos herbáceos de las plantas, por lo que de una manera general y bastante exacta, puede decirse que son compuestos de albumina vegetal, de materia extractiva y de clorofila.

Antes de proceder á las operaciones que tienen por objeto la extracción del jugo de las plantas, se les separan las partes alteradas, se les quita la tierra, y se sacuden luego fuertemente. Entónces se les reduce á pulpa por medio de la contusión, con una mano de madera en un mortero de piedra. Si la planta es poco suculenta, es necesario al machacarla, agregarle una poca de agua para diluir algo el jugo y hacerlo salir con más facilidad: dicha adición es indispensable para extraer el zumo de casi todas las labiadas, y será de una quinta parte cuando el zumo de la planta es demasiado viscoso, como sucede en las borragíneas; ménos cuando éstas deban ir mezcladas con otras plantas bastante suculentas.

Reducidas ya á pulpa como se ha dicho, se aprensán para hacer salir el jugo, el cual se presenta muy turbio y de un color verdoso, por la clorofila, la albumina coagulada y las partes más finas del tejido vegetal que vienen suspendidas en el líquido acuoso.

Se clarifican por filtración en frío; mas cuando son muy viscosos ó que han de servir para preparaciones que tienen que someterse á la acción del calor, se pueden calentar para facilitar la filtración. Casi siempre es necesario evitar la acción del calor en la preparación de los zumos, porque la albumina vegetal, coagulándose, se separa reteniendo una parte de los principios activos, en los cuales residen las propiedades medicinales de estos jugos. Tambien el calor hace que se disipen las sustan-