

BUXO.

Buxus.

Buxus sempervirens Linn. var. *arborescens* Lamk. e var. *suffruticosa* Lamk., Buxaceas, a primeira indigena do continente, a segunda ahi muito cultivada.

(Fl. lusit. I. 212—Fl. pharm. 502.)

Casca da raiz—*Cortex radice Buxi*—pouco espessa, amarelada e enrugada por fóra, lisa e de côr desmaiada por dentro; inodora, sabor amargo.

CACAO.

Semina Theobromæ.

Sementes do *Theobroma Cacao* Linn. (*Cacao sativa* Lamk.) e de outras especies congeneres, Byttneriaceas arboreas, da America meridional, cultivadas na Africa occidental portugueza.

(Mat. med. bras. 19.)

Vulgar.

Prive do episperma na occasião do emprego.

CAFÉ.

Semina Coffeæ.

Sementes do *Coffea arabica* Linn., Rubiaceae arbustiva, da Arabia feliz e da Ethiopia, muito cultivada na Madeira, na Africa portugueza e no Brazil.

(Fl. Mad. I. 384—Fl. Cap Verd. 210—Reise nach Mossamb. I. 291—Mat. med. bras. 58.)

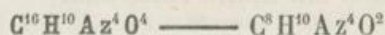
Vulgar.

Empregue, quando não houver indicação especial, as sementes convenientemente *torrefactas*.

CAFEINA.

Coffeinum.

THEINA.



Alcaloide que se obtem do infuso de chá ou de café, tratando-o pelo soluto de sub-acetato de chumbo e em seguida pela ammonia e pelo sulphydrico.

Crystaes aciculares sedosos; incolor, ligeiramente amarga, inodora, inalteravel ao ar, soluvel em 93 partes de agua, em 25 de alcool, em 300 de ether e em 9 de chloroformio; densidade 1,23; fusivel a 178°, volatil a 185°; queima-se sem deixar residuo. Dissolvida no acido azotico concentrado e evaporado á seccura, o residuo apresenta côr vermelha carregada, que pequena porção de ammonia muda para violete, e a ammonia em excesso destróe.

CAINÇA.

Cahinca.

CAINANA. CRUZEIRINHA.

Chiococca racemosa Jacq. e porventura outras especies congeneres, Rubiaceas arbustivas, do Brazil.

(Mat. med. bras. 93.)

Raiz—*Radix Cahincæ*—subdividida em ramificações da grossura de uma penna a um dedo, cylindricas, flexuosas, tendo, as mais grossas, proeminencias longitudinaes e arredondadas constituidas pela soldadura de raizes secundarias; lenho amarellado, inodoro e insipido (inerte); casca escurecida por fóra, vermelho-alaranjada por dentro, rachada no sentido transversal, de cheiro particular, sabor amargo, acre, um pouco adstringente.

CAJÚ.

Anacardium.

ACAJU.

Anacardium occidentale Linn. (*Cassuvium pomiferum* Lamk.), Terebinthacea-anacardia arborea, de Cabo Verde, da Africa oriental e do Brazil, acclimada na Africa occidental portugueza.

(Fl. Cap Verd. 310—Fl. cochinch. 304—Fl. flum. IV. Tab. 45—Mat. med. bras. 15 e 33—Fl. trop. Afr. I. 443.)

Drupa, vulgarmente *Noz* ou *Castanha de cajú*—*Fructus Anacardii*—reniforme, de epicarpo cinzento, lustroso e coriáceo, mesocarpo alveolar cheio de succo oleo-viscoso, escuro e caustico, endocarpo tambem coriáceo, incluindo uma semente reniforme e avermelhada, de amendoa branca, oleosa e saborosa.

Receptaculo carnosu, vulgarmente *Cajú* ou *Maçã de cajú*—*Receptaculum Anacardii*—da fórma e grandeza de uma pera, amarello ou avermelhado; inodoro, sabor acidulo, um tanto adstringente.

CAL CHLORADA.

Chloris calcicus venalis.

HYPO-CHLORITO DE CAL. CHLORURETO DE CAL.

Productu obtido pela acção de uma corrente de chloro sobre a cal hydratada.

Pó branco ou amarellado; sabor caustico muito desagradavel, cheiro de chloro; deliquescente, soluvel em parte na agua.

CAL SULFURADA.

Hepar sulfureum calcicum.

POLY-SULFURETO DE CALCIO. SULFURETO DE CAL SOLIDO.

FIGADO DE ENXOFRE, CALCAREO.

Enxofre sublimado.....	mil grammas	1:000
Cal hydratada.....	tres mil grammas	3:000
Agua.....	cinco mil grammas	5:000

Misture, ferva até reconhecer que a mistura póde solidificar-se pelo resfriamento; verta a massa sobre uma superficie de pedra; guarde-a ainda quente.

CALABARINO.

Calabarium.

CALABARINA. CALABARDINA.

Producto obtido do extracto da fava do Calabar, tratando-o pelo ether, que depois é abandonado á evaporação espontanea.

Massa amorpha, amarello-escurecida, unctuosa; pouco solúvel na agua, que adquire reacção alcalina; solúvel no alcool, no ether, na benzina, nos solutos acidos e nos alcalinos.

Não confunda com o alcaloide da fava do Calabar, a *PHYSOSTIGMINA* ou *ESERINA*—*Physostigminum* vel *Eserinum*—que é incolor ou levemente rosada, crystallisavel em delgadas laminas rhombicas e fusível a 69°.

CALAMINA.

Carbonas zincicus nativus.

PEDRA CALAMINAR.

Mineral formado na maior parte de carbonato de zinco anhydro.

Massas ou pó amarello avermelhado; inodora, sabor estyptico, inalteravel ao ar, insolúvel na agua, no alcool e no ether, solúvel com effervescencia nos acidos.

CALAMO AROMATICO.

Acorum verum.

CANNA CHEIROSA.

Acorus Calamus Linn. (*Acorus odoratus* Lamk.), Aroidea vivaz, da Asia, da Europa e da America boreal.

Rhizoma, vulgarmente *Raiz* — *Radix Acori veri* — descortado, em fragmentos cylindricos um tanto deprimidos, da grossura de um dedo ou mais, nodosos, de superficie amarellada, com pontos negros n'um dos lados e cicatrizes transversaes no outro, internamente branco e canaliculado, cheiro fragrante privativo, sabor aromatico, acre, levemente amargo.

CALUMBA.

Calumba.

Jateorhiza Columba Miers (*Cocculus palmatus* De Cand.) e **Jateorhiza Miersii** Oliv. (*Cocculus palmatus* Hook. non De Cand.), Menispermaceas arbustivas, da Africa oriental portu-
gueza.

(Fl. trop. Afr. I. 42 — Reise nach Mossamb. I. 172.)

Raiz — *Radix Calumbæ* — cortada em discos levemente biconcavos, compactos, rugosos e acinzentados na periphèria, amylaceos e de côr amarello-esverdeada nas superficies de secção, em que ha circulos concentricos escurecidos, interceptados por numerosos raios medullares; cheiro fraco enjoativo, sobretudo em massa; sabor muito amargo.

CAMBROEIRA.

Lycium.

ESPINHEIRO ALVAR NA CASCA.

Lycium europæum Linn. (*Lycium spinosum* Hass.), Solanacea arbustiva, indigena do continente e da Madeira.

(Fl. lusit. I. 284—Fl. port. I. 209—Fl. Mad. II. 100.)

Folhas—*Folia Lycii*—lanceoladas, obliquas, flexuosas nos bordos, integerrimas, glabras, molles, de côr verde clara; inodoras, sabor herbaceo.

Não confunda com o PIRLITEIRO—*Cratægus Oxyacantha* Linn. (*Mespilus Oxyacantha* Gärtn.)—Rosacea-pomacea arbustiva, indigena do continente, e que ainda em algumas partes tem o nome de ESPINHEIRO ALVAR DE CASCA VERDE. (Fl. lusit. II. 290.)

CAMEDRIOS.

Chamædrys.

HERVA CARVALHINHA.

Teucrium Chamædrys Linn. (*Chamædrys officinalis* Mönch), Labiada vivaz, da Europa meridional.

Planta florida—*Herba Chamædryos florens*—de caule tombado e muito ramificado, ramos pubescentes, folhas oppostas, de curto peciolo, ovaes lanceoladas, crenadas, glabras e ás vezes lustrosas na pagina superior, avelludadas na inferior, inflorescencia em cacho terminal de flores purpurinas ou rosadas; cheiro fraco, sabor amargo um tanto acre.

CAMOMILLA.

Chamæmelum.

MACELLA DOURADA. CAMOMILLA ROMANA.

Anthemis nobilis Linn. (*Anthemis aurea* Brot.), Composta-senecionidea vivaz, indigena do continente, onde floresce na primavera.

(Fl. lusit. I. 394 — Fl. pharm. 475 — Fl. port. II. 355.)

Capitulos, vulgarmente *Flores* — *Flores Chamæmeli* — terminaes, solitarios, singelos, de receptaculo convexo e paleaceo, flosculos centraes tubulosos e amarellos, os periphericos de ligula branca e tridentada, que ás vezes falta; cheiro activo e agradavel, sabor quente, um tanto acre e amargo.

Póde substituir-se-lhe:

1.º O *Anacyclus aureus* Linn. (*Anthemis aurea* De Cand.), indigena dos Açores (Fl. azor. sp. 201).

2.º A CAMOMILLA DOBRADA OU CAMOMILLA DOS FRANCEZES — *Anthemis nobilis* Linn. var. *flore pleno* De Cand. — que é obtida por cultura e tem os flosculos centraes igualmente ligulados e brancos, como os periphericos.

Não se lhe substitua, sem indicação especial:

1.º A CAMOMILLA DOS ALLEMÃES — *Matricaria Chamomilla* Linn. — especie annual, cultivada;

2.º A MACELLA LEGITIMA DE GRISLEY OU MARGAÇA DAS BOTICAS — *Matricaria suaveolens* Linn. (*Matricaria Chamomilla* Brot.) — especie annual, indigena do continente (Fl. lus. I. 375 — Fl. pharm. 457 — Fl. port. II. 332).

CAMPECHE.

Lignum campechianum.

PAU DE CAMPECHE.

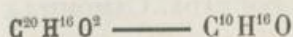
Duramen (lenho privado do albarno) do *Hæmatoxylon campechianum* Linn., Leguminosa-cesalpinea arborea, da America central.

Achas muito consistentes, compactas e pesadas, de côr vermelho-escura, mais carregada na superficie peripherica; cheiro fraco, agradavel, sabor primeiro adocicado e depois adstringente, córando a saliva de violete.

CAMPHORA.

Camphora.

ALCANFOR.



Principio immediato obtido por sublimação da camphora bruta que resulta da distillação aquosa do lenho do *Laurus Camphora* Linn. (*Camphora officinarum* G. Bauh. e C. G. Nees), Lauracea arborea, do Japão e da China.

(Fl. cochinch. 306.)

Massas brancas, translucidas, crystallinas, friaveis; sensivelmente volatil á temperatura ordinaria e muitissimo quando aquecida; fusivel a 175°; ferve a 205°; solúvel em 1000 partes de agua fria e em todas as proporções no alcool, no ether, no chloroformio, no sulfureto de carbonio, nos oleos e nas essencias, menos solúvel na glicerina; fortemente dextrogyra, quando fundida ou em soluto concentrado; densidade 0,986 a 0,996; cheiro penetrante e privativo, sabor aromatico, amargo e urente, seguido de sensação de frescura. Arde com chamma fuliginosa.

Pó — *Pulvis camphoræ.* — Obtido na occasião do emprego, por intermedio do alcool.

CAMPHORA MONO-BROMADA.

Camphora bromata.

BROMETO DE CAMPHORA. BROMURETO DE CAMPHORA.



Composto obtido tratando a frio a camphora pelo bromio, aquecendo entre 100° e 132° o producto assim formado, descórando-o pelo carvão animal e purificando-o por successivas crystallisações no alcool a 95° fervente.

Massas de prismas aciculares de base rectangular, brancos; cheiro que lembra ao mesmo tempo o da camphora e o da terebintina, sabor levemente amargo e camphoraceo; insolúvel na agua, solúvel no alcool, no ether, nos oleos e nas essencias, muito solúvel no chloroformio e na benzina; funde-se a 76°; ferve a 274°, decompondo-se parcialmente.

Aquecida a 100°, não deve sublimar a camphora.

CANELLA.

Cortex Cinnamomi.

CANELLA DE CEYLÃO.

Liber ou Entrecasco, vulgarmente *Casca*, do **Laurus Cinnamomum** Linn. (*Cinnamomum zeylanicum* Breyh var. *commune* Nees), Lauracea arborea, de Ceylão e da Cochinchina, acclimada em todos os paizes tropicaes.

(Fl. cochinch. 305.)

Flexivel, fibrosa, da espessura do papel cartão, de côr amarella clara característica, enrolada muitas vezes sobre o seu eixo, formando tubos que se incluem; cheiro fragrante, privativo, sabor adocicado, quente e um pouco adstringente.

Não se lhe substitua, sem indicação especial, a CANELLA DA CHINA, proveniente do **Cinnamomum Cassia** Blume (*Cinnamomum aromaticum* Nees), que é mais espessa, tem fractura menos fibrosa, vem enrolada em tubos singelos e é dotada de sabor menos suave e mais acre.

CANELLA BRANCA.

Canella alba.

Winterana **Canella** Linn. (*Canella alba* Murray), Canellaceae arborea, das Antilhas.

Casca dos ramos — *Cortex Canellæ albæ* — privada da epiderme, em pedaços espessos, duros, de côr branco-amarellada na superficie externa, esbranquiçada na interna, que é lisa ou mui levemente estriada; fractura granulosa, de aspecto marmoreo; cheiro que lembra o do cravinho, sabor picante e amargo.

CANHAMO.

Cannabis.

CÁNAMO. LINHO CANHAMO.

Cannabis sativa var. α e β Linn., Cannabinea annual e dioica, da India, cultivada na Europa.

α —Canhamo indiano.—*Cannabis indica*.—Variedade que provém da India.

Summidades floridas e em parte fructiferas—*Cacumina Cannabis florentia*—de ramos alternos, folhas floraes lanceolado-lineares e serreadas, bracteas ruivas, glandulosas, espathiformes, agglomeradas, incluindo cada qual uma flor ou o respectivo fructo. Apresentam-se no commercio em pequenas massas comprimidas, asperas, agglutinadas por substancia resinosa (*Cannabino*), verde-escuras, de cheiro viroso caracteristico e sabor um tanto amargo.

São estas *summidades* o que deve empregar-se por *Haschich*, salvo quando expressamente se indique o producto complexo e butyraceo, com ellas preparado no Oriente, e ao qual se tem dado o mesmo nome.

β —Canhamo europeu.—*Cannabis nostras*.—Variedade cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 470—Fl. pharm. 533.)

Akenios—*Fructus Cannabis*—ovaes achatados, lisos, lustrosos, cinzento-esverdeados, marginados, crustaceos, contendo uma semente branca e oleosa; cheiro e sabor fracos.

CANNAFISTULA.

Casia.

Cassia Fistula Linn. (*Cathartocarpus Fistula* Pers.), Leguminosa-cesalpinea arborea, da India e de Cabo Verde, acclimada em Moçambique, na Guiné e no Brazil.

(Fl. Cap Verd. 338 — Reise nach Mossamb. I. 12 — Fl. trop. Afr. II. 270 — Mat. med. bras. 29.)

Vagem — *Fructus Casiæ* — indehiscente, muito comprida, cylindrica, escura, lisa, lenhosa, tendo saliente uma das suturas longitudinaes, dividida transversalmente em muitos loculos contendo cada qual uma semente discoide, acastanhada, lustrosa, muito dura, envolvida em polpa negra, doce e acidula.

CANTHARIDAS.

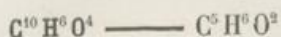
Cantharides vel *Muscæ hispanicæ.*

Meloe vesicatorius Linn. (*Cantharis vesicatoria* Geoffroy), Coleoptero da Europa, o qual no continente existe principalmente nas Beiras, vivendo em enxame nas arvores sylvestres.

Animal de corpo alongado, cabeça cordiforme, antennas filiformes de 11 articulos, elytros cobrindo totalmente o abdomen, flexiveis e com 2 nervuras longitudinaes no bordo interno; o todo é de côr verde com reflexo dourado, excepto nos 9 ultimos articulos das antennas, que são negros, e nos tarsos, que são violaceos; cheiro forte e desagradavel.

Rejeite as que forem unetubas e as que houverem sido atacadas pelos vermes (*Acarus*).

CANTHARIDINA.

Cantharidinum.

Principio immediato que se obtem das cantharidas, lixiviando-as pelo chloroformio, distillando e tratando o residuo da distillação pelo sulfureto de carbonio.

Laminas ou prismas rhomboidaes; branca, inodora, sabor acre, volatil á temperatura ordinaria, soluvel no chloroformio, no ether no alcool, nos oleos e nas essencias, insoluel na agua; funde-se a 210°; queima-se sem deixar residuo. Dissolvida no acido sulfu-rico, é precipitada pela agua; dissolvida na potassa, é precipitada pelo acido acetico.

CAPARROSA VERDE.

Calcanthum.

SULFATO FERROSO-FERRICO. VITRIOLO VERDE.

Producto da ustulação moderada e exposição ao ar humido das *pyrites marciaes* (sulfuretos de ferro nativos), ou obtido pela sulfatisação das ferragens velhas.

Grupos de prismas rhomboidaes obliquos; verde esmeralda, eflorescente, com a superficie coberta ás vezes por pó esbranquiçado ou avermelhado; inodora, sabor metallico, soluvel na agua, pouco no alcool, insoluel no ether.

Contém sempre outros sulfatos metallicos e póde não ser isenta de arsenico.

CARACÕES.

Limaces.

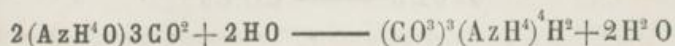
Helix Pomatia Linn., *Helix aspersa* Mill. e outras especies congeneres, Molluscos-gasteropodos, aclimados no continente ou ahi indigenas.

Animal, privado da concha, dos intestinos e do figado.

CARBONATO DE AMMONIA.

Carbonas ammonicus.

CARBONATO DI-AMMONICO CARBONATADO. SESQUI-CARBONATO DE AMMONIA. ALCALI VOLATIL CONCRETO.



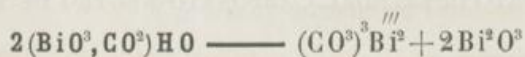
Composto obtido por sublimação, aquecendo o sulfato ou o chloreto de ammonio com o *cré nativo* (carbonato de cal pulverulento).

Massas brancas com textura crystallina; sabor caustico e picante, cheiro fortemente ammoniacal; exposto ao ar deixa desenvolver ammoniaco, perde a transparencia e a aggregação, transformando-se em bi-carbonato de ammonia; soluvel em 4 partes de agua e em 5 de glycerina, insoluel no alcool forte. Inteiramente volatil.

CARBONATO DE BISMUTHO.

Carbonas bismuthicus.

SUB-CARBONATO DE BISMUTHO.



Composto obtido na precipitação do azotato acido de bismutho pelo carbonato de soda.

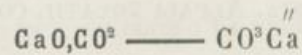
Pó branco; insipido, inodoro, inalteravel ao ar, insoluel na agua e no alcool, totalmente soluvel com effervescencia no acido azotico.

Tratado pelo acido sulfurico e levado á seccura, não deve apresentar manchas arsenicaes no aparelho de Marsh. Dissolvido no acido azotico, não deve precipitar pelo sulfato de soda.

CARBONATO DE CAL.

Carbonas calcicus.

CARBONATO DE CALCIO.



Chloreto de calcio crystallizado	mil grammas	1:000
Carbonato de soda	dois mil e seiscentos grammas	2:600
Agua distillada	vinte mil grammas	20:000

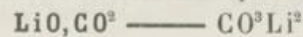
Dissolva separadamente o chloreto e o carbonato, ajunte os solutos depois de filtrados, deixe precipitar, decante, lave repetidas vezes o precipitado com agua distillada, até que esta não precipite pelo azotato de prata; cõe espremendo e seque na estufa.

Substitue o CRÉ PREPARADO — *Creta preparata* — obtido pela purificação do *Cré nativo*.

CARBONATO DE LITHIA.

Carbonas lithicus.

CARBONATO DI-LITHICO. CARBONATO NEUTRO DE LITHIO.



Composto obtido na decomposição do chloreto de lithio pelo carbonato de ammonia.

Pó branco ou granulos crystallinos; inodoro, sabor alcalino, inalteravel ao ar, pouco soluvel na agua, insoluvél no alcool.

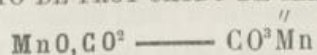
Neutralizado pelo acido sulfurico diluido, evaporado á secco, calcinado e redissolvido em agua distillada, não precipita pelo oxalato de ammonia.

CARBONATO DE MANGANEZ.

Carbonas manganosus.

CARBONATO MANGANOSO. CARBONATO DE MANGANESIO.

CARBONATO DE PROT'OXIDO DE MANGANESIO.



Composto obtido na decomposição do chloreto de manganésio pelo carbonato de soda.

Pó branco ligeiramente rosado, insípido, inodoro, inalteravel ao ar, insolúvel na agua; densidade 3,5.

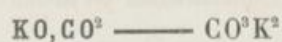
Dissolvido na agua acidulada pelo acido chlorhydrico puro, não azulada pelo ferro-cyaneto de potássio.

CARBONATO DE POTASSA.

Carbonas kalicus.

CARBONATO DI-POTASSICO. CARBONATO NEUTRO DE POTASSIO.

ALCALI VEGETAL. SAL DE TARTARO.



Composto obtido por lixiviação da potassa *perlassa*, ou pela deflagração do cremor de tartaro.

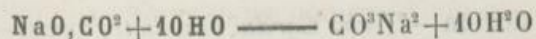
Pó granuloso branco; sabor acre, muito deliquescente, soluvel no seu peso de agua fria, insolúvel no alcool forte.

CARBONATO DE SODA.

Carbonas natricus.

CARBONATO DI-SODICO. CARBONATO NEUTRO DE SODIO.

ALCALI MINERAL. CRYSTAES DE SODA.



Composto obtido por lixiviação e crystallisação do *sal de soda* (carbonato de soda secco).

Prismas rhomboidaes obliquos; incolor, sabor acre ligeiramente caustico, inodoro, efflorescente, muito soluvel na agua, soluvel na glicerina, insolúvel no alcool; densidade 1,423.

CARDAMOMO.

Cardamomum.

CARDAMOMO MENOR.

Elettaria Cardamomum White e Maton (*Alpinia Cardamomum* Roxb.), Amomacea vivaz, do Malabar.

Sementes — *Semina Cardamomi* — pequenas, rugosas, quasi tetragonas, duras, anegradas por fóra, brancas por dentro; cheiro aromatico, sabor quente e camphoraceo.

Conserve no pericarpo capsular, que é papyraceo, ovoide, de 8 a 12 millímetros de comprimento, trigono, trilocular, estriado longitudinalmente e côr de palha.

CARDO SANTO.

Carduus benedictus.

Centaurea benedicta Linn. (*Cnicus benedictus* Gärtn.), Composita-cynaræa annual, indigena do continente, onde floresce de abril a julho.

(Fl. lus. I. 370 — Fl. pharm. 482 — Fl. port. II. 235.)

Planta florida — *Herba Cardui benedicti florens* — de caule ramoso, anguloso, sulcado, hirsuto e avermelhado, folhas alternas, sub-decorrentes, oblongas, lanceoladas, rugosas, roncínadas, recortadas em lobulos oppostos celheados na margem e denteados em espinho, capitulos terminaes, solitarios, de flosculos amarellos envolvidos em bractees oblongas e espinhosas; cheiro ingrato, sabor muito amargo e salino.

CARVALHO.

Quercus.

Quercus Robur Linn. sub-spec. *pedunculata* var. *vulgaris* De Cand. (*Quercus racemosa* Lamk.) e sub-spec. *sessiliflora* var. *communis* De Cand. (*Quercus robur* Brot.), Cupuliferas arboreas, indigenas do continente.

(Fl. lusit. II. 31 — Fl. pharm. 510.)

Casca dos ramos — *Cortex Quercûs* — grossa, quebradiça, fibrosa, um pouco fendilhada e cinzenta na face externa, amarellada ou avermelhada na interna; cheiro enjoativo, sabor fortemente adstringente e amargo.

Deve ser colhida na primavera, dos ramos de dois ou tres annos.

Glandes, vulgarmente *Boletas* — *Glandes quernex*.

CARVÃO ANIMAL.

Carbo animalis.

CARVÃO DOS OSSOS. CARVÃO CALCAREO.

Mistura de carvão muito dividido e de saes calcareos, obtida pela calcinação dos ossos em vaso fechado.

Fragmentos ou pó; negro, insipido, inodoro, insolúvel na agua e no alcool; descóra os liquidos vegetaes e animaes; absorve os gazes; arde sem chamma.

CARVÃO VEGETAL.

Carbo Ligni.

CARVÃO DE CHOUPO.

Producto da calcinação dos ramos do Choupo, em vaso fechado.

Massas ou pó; negro, leve, inodoro, insipido, insolúvel na agua e no alcool; absorve os gazes; arde sem chamma.

Equivale ao CARVÃO DE BELLOC.

CASCARILHA.

Cascarilla.

Croton Eluteria Bennett non Swartz, Euphorbiacea-crotonaea arbustiva, das ilhas Bahama.

Casca dos ramos—*Cortex Cascarilla*—enrolada sobre os bordos formando tubos delgados, compacta, dura, quebradiça, escuro-avermelhada, de fractura resinosa e radiada, revestida em parte ou no todo por tenue periderme esbranquiçado e fendilhado; quasi inodora, mas posta em ignição exhala aroma forte e almiscarado; sabor ardente e amargo.

CASTANHA DO MARANHÃO.

Nux Castanæ brasiliensis.

CASTANHA DO PARÁ.

Semente da **Bertholletia excelsa** Humb., Bonpl. e Kunth, Myrtaceae arborea, do Brazil.

(Mat. med. bras. 17.)

Trigona, de episperma lenhoso, escuro-acinzentado e escabroso; amendoa branca, oleosa, de sabor agradável.

CASTANHEIRO DA INDIA.

Hippocastanum.

Æsculus Hippocastanum Linn. (*Hippocastanum vulgare* Gärtn.), Hippocastanea arborea, da Asia, muito cultivada no continente.

(Fl. lusit. II. 5—Fl. pharm. 199.)

Casca dos ramos—*Cortex Hippocastani*—um tanto rugosa, escura na superficie externa, avermelhada na interna, fractura granulosa e côr de carne; inodora, sabor amargo e adstringente.

Deve ser colhida dos ramos de dois a tres annos.

Sementes, vulgarmente *Castanhas da India*—*Semina Hippocastani*—volumosas, orbiculares ou angulosas, de episperma luzido e côr de castanha, amendoa branca, oleosa e amarga.

CASTOREO.

Castoreum canadense.

Folliculos e respectiva secreção, que acompanham os órgãos genitais dos *Castor Fiber* Linn. (*Castor americanus* Cuv.), *Roedor-sciurideo*, do Canadá.

Bolsas pyriformes, deprimidas, alongadas, consistentes quando bem seccas, quasi sempre unidas aos pares, mas desiguaes, de superficie engelhada e escura, cheias de uma substancia de côr loura, amarella, ou um tanto escura, de fractura resinosa ou fibrosa, entremeada de membranas esbranquiçadas; cheiro caracteristico e activo, sabor acre e amargo.

CATAPLASMA ALUMINOSA.

Cataplasma aluminata.

CATAPLASMA DAS NECESSIDADES.

Farinha de centeio	trinta e cinco grammas	35
Gemmas de ovos	dez grammas	10
Alumen anhydro em pó	cinco grammas	5
Mellito simples	cincoenta grammas	50

Misture a farinha e o alumen com o mellito para formar cataplasma homogenea; ajunte as gemmas de ovos.

CATAPLASMA DE ARROZ.

Cataplasma Oryzæ.

Farinha de arroz	cem grammas	100
Agua	novecentos grammas	900

Misture; ferva até a consistencia propria.

CATAPLASMA DE CARVÃO.

Cataplasma Carbonis.

Carvão vegetal em pó.....	cinco grammas	5
Miolo de pão.....	dez grammas	10
Farinha de linhaça.....	dez grammas	10
Agua fervente.....	setenta e cinco grammas	75

Humedeça o pão com a agua e passe através de um tamis; ajunte a linhaça e aqueça até formar cataplasma branda; misture-lhe metade do carvão; estenda em panno adequado e polvilhe a superficie com o carvão restante.

CATAPLASMA DE FARINHA DE MANDIOCA.

Cataplasma farinæ Manihot.

CATAPLASMA AMERICANA.

Farinha de mandioca em pó		
fino.....	vinte e cinco grammas	25
Mellito simples.....	quinze grammas	15
Vinho branco.....	sessenta grammas	60

Misture.

CATAPLASMA DE LINHAÇA.

Cataplasma farinæ lineæ.

Farinha de linhaça.....	duzentos grammas	200
Agua.....	oitocentos grammas	800

Misture, aqueça a fogo brando até a consistencia propria.

CATAPLASMA DE LINHAÇA, COMPOSTA.

Cataplasma farinæ lineæ composita.

CATAPLASMA DE LINHAÇA COM GALBANO.

CATAPLASMA MATURATIVA.

Farinha de linhaça.....	cento e sessenta grammas	160
Galbano em pó.....	cem grammas	100
Gemmas de ovos.....	cem grammas	100
Agua.....	seiscentos e quarenta grammas	640

Misture a farinha com a agua, aqueça a fogo brando até a consistencia propria; ajunte o galbano previamente emulsionado nas gemmas de ovos.

CATAPLASMA DE QUINA COM CAMPHORA.

Cataplasma corticis Cinchonæ camphorata.

CATAPLASMA ANTI-SEPTICA.

Farinha de cevada.....	cem grammas	100
Quina cinzenta em pó.....	cem grammas	100
Camphora em pó.....	cincoenta grammas	50
Agua.....	setecentos e cincoenta grammas	750

Misture a farinha e a quina com a agua; ferva até adquirir consistencia propria; deixe arrefecer, ajunte a camphora.

CATAPLASMA DE QUINA COM CARVÃO.

Cataplasma corticis Cinchonæ cum Carbone.

CATAPLASMA ANTI-SEPTICA COM CARVÃO.

Farinha de cevada.....	cem grammas	100
Quina cinzenta em pó.....	cem grammas	100
Carvão vegetal em pó.....	cem grammas	100
Agua.....	setecentos grammas	700

Misture, ferva até adquirir consistencia propria.

CATAPLASMA SATURNINA.

Cataplasma plumbica.

CATAPLASMA DE MIOLO DE PÃO EM AGUA VEGETO-MINERAL.

Miolo de pão	duzentos grammas	200
Agua	setecentos e oitenta grammas	780
Soluto de sub-acetato de chumbo.	vinte grammas	20

Ferva o pão na agua, passe através de um tamis, ajunte o soluto.

CATO.

Catechu.

TERRA JAPONICA. TANOMA CATO.

Extracto do lenho da **Mimosa Catechu** Linn. fil. (*Acacia Catechu* Willd.), Leguminosa-mimosea arborea, da India e da Africa oriental portugueza.

(Fl. trop. Afr. II. 344.)

Massas irregulares, de superficie exterior escuro-avermelhada, fractura lustrosa e de côr mais carregada, compactas, porosas, quebradiças, muito homogeneas, inodoras, de sabor um tanto amargo e por fim adstringente; em parte soluvel na agua, completamente soluvel no alcool.

Póde substituir-se-lhe o CATO GAMBIR, que é preparado com as folhas da **Uncaria Gambir** Rob. (*Nauclea Gambir* Hout.), Rubiaceae arborea, da India.

Não se lhe substitua, sem indicação especial, o CATO DE ARECA, que é preparado com as sementes da **Areca Catechu** Linn., Palmaeeae arborea, da India.

CEBOLA.

Cepa.

Allium Cepa Linn., Asphodelea annual ou bis-annual, de patria desconhecida, muito cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 548 — Fl. pharm. 173.)

Bolbo — *Bulbus Cæpæ*. — Vulgar.

Empregue privado das tunicas externas.

CELIDONIA.

Chelidonia.

HERVA ANDORINHA.

Chelidonium majus Linn. (*Chelidonium umbelliferum* Stokes), Papaveracea vivaz, indigena do continente e dos Açores, quasi espontanea na Madeira. Floresce na primavera e no verão.

(Fl. lusit. II. 255 — Fl. pharm. 288 — Fl. azor. sp. 312 — Fl. Mad. I. 13.)

Planta florida — *Herba Chelidoniae florens* — de caule ramoso, um tanto aspero, impubescido, folhas molles, alternas, de peciolo alados, divididas em segmentos oppostos e crenados, glabros e verdes na pagina superior, pubescentes e glaucos na inferior; succo lactescente, açafreado; flores de corolla amarello-dourada, dispostas como em umbella; cheiro forte e desagradavel, sabor amargo e acre.

Colha em plena floração. Seque rapidamente.

CENOURA.

Staphylinus vel *Pastinaca.*

Daucus Carota Linn. var *sativa* De Cand., Umbellifera bis-annual, indigena do continente e da Madeira, muito cultivada.

(Fl. lusit. I. 445 — Fl. pharm. 113 — Fl. port. II. 396 — Fl. Mad. I. 367.)

Raiz — *Radix Staphylini.* — Vulgar.

CENTEIO.

Secale.

Secale cereale Linn., Graminea annual, do Caucaso-Caspio, muito cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 95 — Fl. pharm. 22.)

Caryopses, vulgarmente *Sementes* — *Fructus Secalis.*

Farinha — *Farina secalitia.* — Caryopses pulverisadas e es-poadas.

CERA.

Cera animalis.

CERA DE ABELHAS.

Parte cerosa dos favos construidos pelo *Apis mellifica* Linn., Hymenoptero indigena do continente.

α — *Cera amarella.*— *Cera flava.*— Proveniente da fusão dos favos limpos do mel.

Corpo gordo, difficilmente saponificavel, em massas ou pães amarellos não unctuosos, de fractura granular; densidade 0,96; fusivel a 62°; cheiro proprio, agradavel; totalmente insolovel a frio no alcool rectificado.

β — *Cera branca.*— *Cera alba.*— Proveniente da cera amarella, descórada pelo concurso da luz, da humidade e do ar.

Grumos alvos, duros, um tanto diaphanos, não unctuosos; densidade 0,97; fusivel a 65°. Não communica ao alcool quente reacção acida.

Não se lhes substitua, sem indicação especial, qualquer das especies de CERA VEGETAL, procedentes:

- 1.º A CERA DE CARNAUBA, da *Copernicia cerifera* Mart., Palmacea arborea, do Brazil;
- 2.º A CERA DE PALMA, da *Ceroxylon andicola* Humb. e Bonpl. (*Iriarteia andicola* Spreng.), Palmacea arborea, da America meridional;
- 3.º A CERA DE MYRICA, da *Myrica cerifera* Linn., Myricacea arborea, da America septentrional.

Empregue, quando não houver indicação especial, a Cera branca.

CEREFOLHO.

Pæderos.

Scandix Cerefolium Linn. (*Chærophyllum sativum* Lamk. e Brot.), Umbellifera annual, da Europa meridional, cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 458 — Fl. pharm. 140.)

Planta — *Herba Pæderotis* — de caule erecto, quasi anguloso, ramoso, estriado e glabro, folhas alternas, pecioladas, decompostas, de segmentos ovaes pinnatifidos; cheiro aromatico, que a contusão torna mais intenso, sabor que lembra o do aniz.

CEREJAS PRETAS.

Cerasa nigra.

Drupas recentes do **Prunus avium** Linn. (*Cerasus avium* Mönch), Rosacea-amygdalea arborea, dos bosques da Europa, muito cultivada no continente e na Madeira.

(Fl. lusit. II. 252 — Fl. pharm. 253 — Fl. Mad. I. 235.)

Vulgar.

CEROTO DE CHUMBO.

Ceratum plumbicum.

CERATO DE CHUMBO. CEROTO DE SATURNO.

CEROTO DE GOULARD.

Ceroto simples	noventa grammas	90
Soluto de sub-acetato de chumbo	dez grammas	10

Misture.

Prepare na occasião do emprego.

CEROTO DE ESPERMACETE.*Ceratum Spermaceti.*

CERATO DE ESPERMACETE. CEROTO BRANCO.

Cera branca	duzentos grammas	200
Espermacete	duzentos grammas	200
Oleo de amendoas	seiscentos grammas	600

Funda a banho de agua, cõe; agite até arrefecer, por modo que fique homogeneo.

CEROTO DE SABINA.*Ceratum Sabinae.*

CERATO DE SABINA.

Sabina recente, contusa	quatrocentos grammas	400
Cera amarella	cento e cincoenta grammas	150
Banha	oitocentos e cincoenta grammas	850

Funda a banha e a cera a banho de agua, ajunte a sabina, digira por 1 hora, cõe espremendo; agite até arrefecer, por modo que fique homogeneo.

CEROTO SIMPLES.*Ceratum simplex.*

CERATO SIMPLES.

Cera branca	trezentos grammas	300
Oleo de amendoas	setecentos grammas	700

Funda a banho de agua a cera no oleo, cõe; agite até arrefecer, por modo que fique homogeneo.

CEROTOS.

Cerata.

CERATOS.

A relação dos componentes de cada formula pôde ser alterada conforme as exigencias dos climas ou das estações, por modo que o preparado adquira e conserve a consistencia que lhe é propria.

CEVADA.

Hordeum commune.

CEVADA ORDINARIA.

Hordeum hexastichon Linn., Graminea annual, de patria desconhecida, muito cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 85 — Fl. pharm. 24.)

Caryopses, vulgarmente *Sementes* — *Fructus Hordei communis*.

Farinha — *Farina Hordei communis*. — Caryopses pulverisadas e espoadas.

As caryopses germinadas, dessecadas, privadas das radículas e pulverisadas, constituem o MALTE — *Maltum*.

CEVADA SANTA.

Hordeum cceleste.

Hordeum distichon Linn. var. *seminibus nudis* Kunth (*Hordeum nudum* Arduin), Graminea annual, da Tartaria, cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 85 — Fl. pharm. 24.)

Caryopses, vulgarmente *Sementes* — *Fructus Hordei ccelestis*.

As caryopses descorticadas e arredondadas, constituem a CEVADINHA ou CEVADA PERLADA — *Hordeum decortiatum*.

CEVADILHA.

Veratrum officinale vel *Sabadilla*.

Sabadilla officinarum Brandt (*Asagraea officinalis* Lindl.), Melanthacea annual, do Mexico.

Capsula — *Fructus Veratri officinalis* — trilocular, aberta na parte superior, membranosa, oblonga e aguda, de 12 millímetros de comprimento, amarello-avermelhada, contendo em cada loculo 1 a 3 sementes alongadas e ponteagudas, de 4 a 6 millímetros de comprimento, recurvadas, plano-convexas, rugosas, escuras e brilhantes por fóra, brancas por dentro, inodoras, mas fortemente esternutatorias quando em pó, de sabor extremamente acre, amargo e ardente.

Não confunda com o LOENDRO — *Nerium Oleander* Linn. (*Nerium lauriforme* Lamk.) — Apocynacea arbustiva, indigena do continente, cultivada em Cabo Verde, tambem conhecido pelo nome de SEVADILHA (Fl. lusit. I. 279 — Fl. port. I. 378 — Fl. Cap Verd. 214.)

CHÁ.

Thea.

CHÁ DA INDIA.

Thea viridis Linn. e *Thea Bohea* Linn., especies reunidas na *Thea chinensis* Sims, Ternstremiaceae arbustiva, da China e do Japão.

Folhas seccas — *Folia Theæ*. — Vulgar.

Empregue, das especies commerciaes de chá verde, o Hysson; das de chá preto, o Pouchong ou Oolong.

CHICOREA.

Cichorium vel *Endivia*.

ESCAROLLA.

Cichorium Endivia Linn. (*Cichorium Endivia* var. *sativa* Willd.), Composta-chicoreacea annual ou bis-annual, da India, muito cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 333 — Fl. pharm. 428.)

Raiz — *Radix Cichorii* — cylindrica ou fusiforme, escura por fóra, avermelhada por dentro, com radículas numerosas; inodora, sabor amargo.

CHIRAYTA.

Chirata.

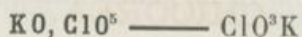
Ophelia Chirata Grisebach (*Agathotes Chirayta* D. Don), Gen-
cianacea annual, do norte da India.

Toda a planta — *Herba Chiratae cum radice* — de raiz fi-
brosa e collo intumescido formando angulo com o caule, que é cy-
lindrico nos dois terços inferiores e obtusamente tetragono no terço
superior, da grossura de uma penna ou mais, ramificado, glabro,
escuro-alaranjado, ás vezes purpureo carregado, fistuloso, com fo-
lhas oppostas, sesséis, cordato-ovaes ou ovaes-acuminadas, glabras;
inflorescencia em cymeiras umbelliformes, laxas, com pequenas flo-
res de corolla amarella; inodora, sabor excessivamente amargo.

CHLORATO DE POTASSA.

Chloras kalicus.

CHLORATO DE POTASSIO. MURIATO OXYGENADO DE POTASSA.
SAL DE BERTHOLLET.



Composto obtido pela reacção do chlozo sobre a mistura
do chloreto de potassio com oxydo de calcio e agua.

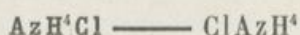
Laminas rhomboidaes; incolor, sabor fresco e salino, inodoro,
inalteravel ao ar, soluvel em 16 partes de agua fria, em 3 de agua
fervente, em 30 de glycerina, insoluel no alcool.

O soluto não precipita pelo oxalato de ammonia, e acidulado pelo acido
azotico, não deve precipitar pelo azotato de prata nem pelo azotato de barita.

CHLORETO DE AMMONIO.

Chloretum ammonicum.

CHLORURETO DE AMMONIO. CHLORHYDRATO DE AMMONIACO.
HYDROCHLORATO DE AMMONIACO. SAL AMMONIACO,



Composto obtido por sublimação da mistura do sulfato de ammonia com o chloreto de sodio.

Massas fibrosas formadas de crystaes octaedricos; incolor, sabor picante e desagradavel, inodoro, inalteravel ao ar, soluvel em 3 partes de agua fria, no seu peso de agua fervente, em 5 partes de glycerina e menos no alcool; sublima-se totalmente sem decomposição, em temperatura inferior ao rubro escuro; densidade 1,45.

Não dá precipitado azul pelo ferro-cyaneto de potassio. O soluto, acidulado pelo acido azotico, não deve precipitar pelo chloreto de bario,

CHLORETO DE AMMONIO E DE FERRO.

Chloretum ammonicum ferrosium.

CHLORURETO DE FERRO AMMONIACAL.

Chloreto ferroso, secco.	duzentos e cincoenta grammas	250
Chloreto de ammonio.	setecentos e cincoenta grammas	750
Agua distillada	mil grammas	1:000

Dissolva em separado os dois chloretos na agua, misture os solutos; evapore á seccura, agitando constantemente.

Conserve em vidro opaco, de rolha esmerilhada.

Substitue o FERRO AMMONIACAL, tambem conhecido com o nome de FLORES DE SAL AMMONIACO MARCIAES.

CHLORETO ANTIMONIOSO.

Chloretum stibiosum.

TRI-CHLORETO DE ANTIMONIO. SESQUI-CHLORURETO DE ANTIMONIO. CHLORURETO DE ANTIMONIO.

Composto formado na reacção do acido chlorhydrico sobre a *estibina* (sulfureto de antimonio nativo).

Inodoro, incolor, corrosivo, volatil, facilmente soluvel em agua acidulada pelo acido chlorhydrico.

α — Chloreto antimonioso crystallino.— *Chloretum stibiosum butyraceum*.— CHLORETO ANTIMONIOSO ANHYDRO. MANTEIGA DE ANTIMONIO.— Sb^2Cl^3 ou Cl^3Sb .— Obtido na reacção indicada, distillando em aparelho de vidro.

Solido, em massa de consistencia de manteiga, crystallino, transparente; funde-se a $73^{\circ},2$; ferve a 230° ; deliquescente. A agua, em pequenissima quantidade, dissolve-o; em maior quantidade, decompõe-n'o.

β — Chloreto antimonioso liquido.— *Chloretum stibiosum per deliquium*.— CHLORETO ANTIMONIOSO HYDRATADO.— $Sb^2Cl^3 + Aq$ ou $Cl^3Sb + Aq$ — Obtido expondo ao ar humido o chloreto antimonioso anhydro, até deliquescer.

Liquido xaroposo; inalteravel ao ar, mas decompondo-se pela addição de agua.

Qualquer d'estes chloretos tratado por agua em excesso dá o Oxy-CHLORETO DE ANTIMONIO— *Chloretum stibiosum stibiatum*— $SbOCl$ — tambem conhecido pelo nome de Pó DE ALGAROTH.

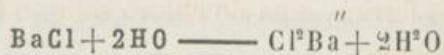
Empregue, não havendo indicação especial, o Chloreto antimonioso liquido.

CHLORETO DE BARIO.

Chloretum bariticum.

CHLORURETO DE BARIO. HYDROCHLORATO DE BARITA.

CHLORHYDRATO DE BARITA.



Composto obtido na decomposição do carbonato de barita pelo acido chlorhydrico.

Prismas de quatro faces; incolor, inodoro, sabor acre, inalteravel ao ar, soluvel em 2,5 partes de agua fria, em 1,5 de agua fervente e em 10 de glicerina, pouco soluvel no alcool.

Não precipita pelo sulfhydrico.

CHLORETO DE CALCIO.

Chloretum calcicum.

CHLORURETO DE CALCIO.

Composto obtido pela reacção do acido chlorhydrico sobre o *calcareo* (carbonato de cal nativo).

Solido, inodoro, muito deliquescente, soluvel no alcool.

α —Chloreto de calcio crystallizado. — *Chloretum calcicum crystallisatum.* — CHLORHYDRATO DE CAL. HYDROCHLORATO DE CAL. — $\text{CaCl} + 6\text{H}_2\text{O}$ ou $\text{Cl}^{\text{Ca}} + 6\text{H}^{\text{O}}$. — Obtido na crystallisação do producto da reacção indicada.

Massas crystallinas ou prismas hexaedricos, incolores, estriados e terminados por pyramides; sabor amargo; dissolvido em 0,25 do seu peso de agua produz notavel abaixamento de temperatura, que desce a -45° quando a mistura é feita com fragmentos de gelo.

β —Chloreto de calcio anhydro. — *Chloretum calcicum exsiccatum.* — CHLORURETO DE CALCIO FUNDIDO. — CaCl ou Cl^{Ca} . — Obtido na fusão ignea do chloreto de calcio crystallizado.

Fragmentos brancos, de fractura crystallina; hygroscopico; ao hydratar-se produz notavel elevação de temperatura.

Empregue, salvo indicação especial, o Chloreto de calcio crystallizado.

CHLORETO FERRICO.

Chloretum ferricum.

SESQUI-CHLORURETO DE FERRO. PER-CHLORURETO DE FERRO.

Composto obtido na reacção do acido chlorhydrico sobre o oxydo ferrico, e na do chloro sobre o ferro ou sobre o chloreto ferroso.

Solido, deliquescente, sabor metallico forte e estyptico, volatil acima de 100°, soluvel na agua, no alcool e no ether.

α —Chloreto ferrico anhydro.— *Chloretum ferricum sublimatum*.— $\text{Fe}^{\text{III}}\text{Cl}^{\text{III}}$ ou $\text{Cl}^{\text{VI}}\text{Fe}^{\text{VI}}$.— Obtido pela acção do chloro sobre o ferro em fio, operando ao rubro.

Laminas violaceas, de brilho metallico.

β —Chloreto ferrico crystallisado.— *Chloretum ferricum crystallisatum*.— $\text{Fe}^{\text{III}}\text{Cl}^{\text{III}} + 5\text{H}_2\text{O}$ ou $\text{Cl}^{\text{VI}}\text{Fe}^{\text{VI}} + 5\text{H}_2\text{O}$.— Obtido pela acção do chloro sobre o soluto neutro do chloreto ferroso, ou dissolvendo o oxydo ferrico no acido chlorhydrico e evaporando o producto á consistencia xaroposa.

Crystaes volumosos; vermelho-alaranjado retinto.

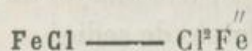
Rejeite qualquer d'estes chloretos, que der manchas arsenicaes no aparelho de Marsh.

Empregue, não havendo indicação especial, o Chloreto ferrico anhydro.

CHLORETO FERROSO.

Chloretum ferrosium.

PROTO-CHLORURETO DE FERRO.



Ferro em fio.....	vinte e cinco grammas	25
Acido chlorhydrico puro.....	cem grammas	100
Agua distillada.....	cem grammas	100

Misture, aqueça em capsula de porcelana a fogo brando até terminar a reacção; filtre, evapore rapidamente á secura.

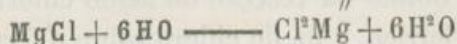
Conserve em frasco opaco, de rolha esmerilhada.

CHLORETO DE MAGNESIO.

Chloretum magnesium.

CHLORURETO DE MAGNESIO. HYDROCHLORATO DE MAGNESIA.

CHLORHYDRATO DE MAGNESIA.



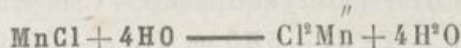
Composto obtido pela reacção do acido chlorhydrico sobre a magnesia alva.

Crystaes prismaticos ou massas crystallinas; incolor, sabor amargo e quente, inodoro; deliquescente.

CHLORETO DE MANGANESIO.

Chloretum manganosum.

CHLORETO MANGANOSO. PROTO-CHLORURETO DE MANGANESIO.



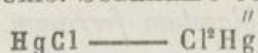
Composto obtido pela reacção do acido chlorhydrico sobre o bi-oxydo de manganio.

Prismas de quatro faces; côr de rosa, sabor metallico, inodoro, deliquescente, soluvel no alcool.

CHLORETO MERCURICO.

Chloretum hydrargyricum.

BI-CHLORURETO DE MERCURIO. DEUTO-CHLORURETO DE MERCURIO. SUBLIMADO CORROSIVO.



Composto obtido por sublimação da mistura do sulfato mercurico com o chloreto de sodio.

Massas crystallinas; incolor, sabor a metallico muito desagradavel, inodoro, pesado; ennegrece pela luz directa; soluvel em 16 partes de agua fria, em 3 de agua fervente, em 3 de alcool a 90°, em 4 de ether e em 20 de glicerina; densidade 6,5; forma com a albumina um composto insolavel.

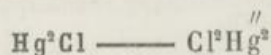
Inteiramente volatil. Associado com peso igual de chloreto de ammonio, torna-se promptamente soluvel na agua.

Conserve em vidro opaco.

CHLORETO MERCUROSO.

Chloretum hydrargyrosus.

PROTO-CHLORURETO DE MERCURIO. SUB-CHLORURETO
DE MERCURIO. CALOMELANOS.



Composto obtido na reacção entre o chloreto de sodio e o sulfato mercurioso, ou pela acção do mercurio sobre o chloreto mercurico, operando em temperaturas elevadas.

Solido, insipido, inodoro, volatil, alteravel á luz, insoluel na agua, no alcool e no ether, soluvel a quente no acido chlorhydrico e mais facilmente nos chloretos alcalinos.

α — Chloreto mercurioso crystallizado. — *Chloretum hydrargyrosus crystallisatum*. — CALOMELANOS CRYSTALLISADOS. — Obtem-se pela sublimação, em matraz de vidro, da mistura do mercurio metallico com o chloreto mercurico.

Massas crystallinas, fibrosas, pesadas, um tanto translucidas, lisas de um lado e com faces drusicas do outro; densidade 7,17.

Empregue reduzido a pó impalpavel, levigado com agua distillada.

Rejeite o que não for totalmente insoluel na agua, no alcool e no ether.

β — Chloreto mercurioso amorpho. — *Chloretum hydrargyrosus amorphum*. — CALOMELANOS POR VAPOR. — Obtem-se aquecendo a mistura do sulfato mercurioso com o chloreto de sodio e recebendo os vapores em camaras espaçosas.

Pó branco, pesado; densidade 6,5.

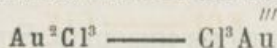
Não deve ennegrecer nem dar vapores nitrosos, quando aquecido gradualmente a temperatura inferior á da sublimação.

Rejeite o que, tratado pelo ether, der residuo, e o que, tratado pela agua distillada, precipitar pelo azotato de prata.

Conserve-os em vidros opacos, de rolha esmerilhada.

Empregue, salvo indicação especial, o Chloreto mercurioso amorpho.

CHLORETO DE OURO.

*Chloretum auricum.*CHLORURETO DE OURO. PER-CHLORURETO DE OURO.
HYDROCHLORATO DE OURO.

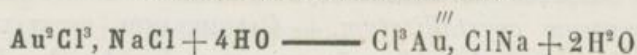
Composto obtido pela dissolução do ouro na agua regia e evaporação á seccura.

Pequenas massas crystallinas; vermelho intenso, sabor metálico, inodoro, deliquescente, solúvel no alcohol e no ether.

Pela calcinação deve dar 68,18 por 100 de ouro.

Conserve em vidro opaco, de rolha esmerilhada.

CHLORETO DE OURO E DE SODIO.

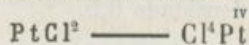
*Chloretum auro-natricum.*CHLORURETO DE OURO E DE SODIO. CHLORO-AURATO
DE SODIO. SAL DE CHRESTIEN.

Composto obtido por crystallisação da mistura do chloreto de ouro com o de sodio.

Prismas quadrangulares alongados; amarello, sabor desagradavel, inodoro, inalteravel ao ar, solúvel na agua.

Pela calcinação deve dar 48,75 por 100 de ouro.

CHLORETO DE PLATINA.

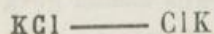
*Chloretum platinicum.*TETRA-CHLORETO DE PLATINA. ACIDO CHLORO-PLATINICO.
BI-CHLORURETO DE PLATINA.

Composto obtido pela dissolução da platina na agua regia e evaporação á seccura.

Massas crystallinas; vermelho-escuro, sabor estyptico, inodoro, deliquescente; solúvel na agua, córando-a de amarello avermelhado.

Conserve em vidro opaco, de rolha esmerilhada.

CHLORETO DE POTASSIO.

*Chloretum kaliicum.*CHLORURETO DE POTASSIO. CHLORHYDRATO DE POTASSA.
HYDROCHLORATO DE POTASSA.

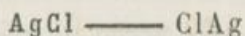
Composto obtido pela reacção do acido chlorhydrico sobre o carbonato de potassa, ou pela acção da agua sobre a *car-nalithe natural* (chloreto duplo de magnésio e de potassio) e subsequente purificação.

Cubos transparentes; incolor, sabor salgado e amargo; inodoro, inalteravel ao ar; solúvel em 3 partes de agua, produzindo consideravel abaixamento de temperatura; insolúvel no alcool; densidade 1,94.

CHLORETO DE PRATA.

Chloretum argenticum.

CHLORURETO DE PRATA.

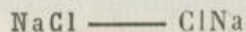


Composto obtido na precipitação do azotato de prata pelo acido chlorhydrico.

Pó branco; insípido, inodoro; a luz directa ennegrece-o e a dif-fusa torna-o violeta; insolúvel na agua e no alcool, completamente solúvel na ammonia e tambem no hypo-sulfito de soda.

Conserve em frasco opaco.

CHLORETO DE SODIO.

*Chloretum natricum.*CHLORURETO DE SODIO. CHLORHYDRATO DE SODA.
HYDROCHLORATO DE SODA. SAL COMMUM.

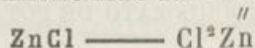
Composto obtido pela evaporação espontanea da agua do mar (SAL MARINHO), ou extrahido das minas (SAL GEMMA).

Crystaes cubicos; incolor, inodoro, sabor salgado, inalteravel ao ar, solúvel na agua e na glycerina, insolúvel no alcool; densidade 2,13.

CHLORETO DE ZINCO.

Chloretum zincicum.

CHLORURETO DE ZINCO.



Composto obtido pela dissolução do zinco no acido chlorhydrico e evaporação á seccura.

Massas brancas ou pó branco amorpho; sabor caustico, muito deliquescente, muito solúvel no alcool, solúvel em 2 partes de glycerina. Dissolve-se no seu peso de agua, produzindo soluto com ligeira turvação, que pequena quantidade de acido chlorhydrico faz desaparecer.

CHLORHYDRATO DE MORPHINA.

Chloretum morphinicum.

CHLORETO DE MORPHINA. HYDROCHLORATO DE MORPHINA.



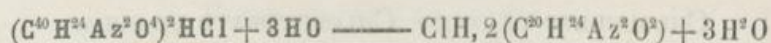
Composto obtido pela acção do acido chlorhydrico diluido sobre a morphina.

Crystaes aciculares sedosos; branco, sabor amargo, inodoro, inalteravel ao ar, solúvel no alcool, em 20 partes de agua fria e no seu peso de agua fervente; queima-se sem deixar residuo. Tratado pela ammonia dá precipitado branco, solúvel no excesso de reagente.

CHLORHYDRATO DE QUININA.

Chloretum quinanicum.

CHLORETO DE QUININA. HYDROCHLORATO DE QUININA.



Composto obtido por dobrada decomposição entre o sulfato de quinina e o chloreto de bario.

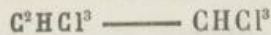
Grupos formados de crystaes aciculares sedosos; branco, sabor amargo, inodoro, inalteravel ao ar, solúvel no alcool, em 18 partes de agua fria e em 4 da fervente.

Dissolvido na agua e tratado pelo acido sulfurico diluido, ou pelo chloreto de bario, não deve precipitar.

CHLOROFORMIO.

Chloroformum.

CHLORETO DE METHYLA DI-CHLORADO.



Composto obtido por distillação do alcool misturado com a cal chlorada, o oxydo de calcio e a agua, tratamento posterior pela agua e pelo carbonato de potassa e subseqüente rectificação com o chloreto de calcio.

Liquido transparente, incolor, muito movel; sabor adocicado, cheiro caracteristico, muito volatil, miscivel com a agua na proporção de 1 : 10, e em todas as proporções com o alcool e com o ether, não miscivel com a glycerina; densidade 1,48; neutro; arde com chamma verde.

Misturado com agua não deve tornal-a leitosa. Adicionando-lhe uma mistura de bi-chromato de potassa com o alcool, não se cõra de verde. Agitado com a tinctura de tornesol, não a avermelha nem a descõra; com um soluto de azotato de prata, não deve precipitar nem turvar; com o acido sulfurico, sobrenada sem cõrar. Aquecido com o soluto de hydrato de potassa, não deve escurecer.

Conserve em pequenos frascos opacos, de rolha esmerilhada, completamente cheios.

CHOCOLATE DE ARARUTA.

Chocolata Amyli Marantæ.

Araruta	trinta grammas	30
Chocolate commum	novecentos e setenta grammas	970

Amolleça o chocolate na pedra aquecida, misture a araruta; divida pelos moldes.

CHOCOLATE DE BAUNILHA.

Chocolata Vanillæ.

Baunilha	dois grammas	2
Assucar de fõrma, em pó	quarenta e oito grammas	48
Chocolate commum	novecentos e cincoenta grammas	950

Reduza a baunilha a pó por intermedio do assucar, misture com o chocolate amollecido na pedra aquecida; divida pelos moldes.

CHOCOLATE COMMUM.*Chocolata simplex.***CHOCOLATE SIMPLES.**

Cacao torrado e escolhido	quinhetos grammas	500
Assucar de fôrma, em pó	quinhetos grammas	500

Reduza o cacao a pasta na pedra aquecida, misture o assucar; divida pelos moldes.

CHOCOLATE DE FERRO.*Chocolata Ferri.***CHOCOLATE FERRUGINOSO.**

Ferro reduzido pelo hydrogenio	dez grammas	10
Chocolate commum	novecentos e noventa grammas	990

Amolleça o chocolate na pedra aquecida, misture o ferro; divida pelos moldes.

CHOCOLATE DE LICHEN.*Chocolata Lichenis islandici.***CHOCOLATE DE MUSGO ISLANDICO.**

Sacchareto de lichen, em pó	cem grammas	100
Chocolate commum	novecentos grammas	900

Amolleça o chocolate na pedra aquecida, misture o sacchareto; divida pelos moldes.

CHOCOLATE DE LICHEN SEM AMARGO.*Chocolata Lichenis sine amaritudine.***CHOCOLATE DE MUSGO DOCE.**

Sacchareto de lichen sem amargo, em pó	cem grammas	100
Chocolate commum	novecentos grammas	900

Amolleça o chocolate na pedra aquecida, misture o sacchareto; divida pelos moldes.

CHOCOLATE DE SALEPO.

Chocolata Salep.

Salepo em pó.....	vinte grammas	20
Chocolate commum.....	novecentos e oitenta grammas	980

Amolleça o chocolate na pedra aquecida, misture o salepo; divida pelos moldes.

CHOUPO.

Populus.

Populus nigra Linn. var. α genuina De Cand. (*Populus Panonica* Kit.), Salicinea arborea, indigena do continente.

(Fl. lusit. II. 46 — Fl. pharm. 540.)

Renovos, vulgarmente *Gommos* ou *Olhos de choupo* — *Gemma Populi* — ovoides-ponteagudos, alourados, compostos de escamas entelhadas, revestidos de inducto viscoso e resinoso; cheiro balsamico, sabor resinoso e amargo.

Ramos desfolhados — *Stipites Populi* — de tres a quatro annos, cylindricos, de casca lisa e cinzento-escurecida por fóra, branca e fibrosa por dentro, lenho alvo, muito leve, com o canal medullar delgado; inodoros, insipidos.

Devem ser colhidos na primavera.

Rejeite os que, na arvore, estiverem descorticados.

CICUTA.

Conium.

CEGUDE. ANSARINHA MALHADA. CICUTA MAIOR.
CICUTA TERRESTRE.

Conium maculatum Linn. (*Cicuta maculata* Lamk.), Umbellifera bis-annual, indigena do continente, onde floresce na primavera e no verão.

(Fl. lusit. I. 436 — Fl. pharm. 118 — Fl. port. II. 409.)

Planta — *Herba Conii* — de caule fistuloso, ramoso, estriado, glabro, manchado de nodoas atro-purpureas, folhas muito grandes, decompostas, tri-pinnuladas, de foliolos recortado-serreados, glabras, de côr verde-escura e lustrosas na pagina superior, verde-desmaida na inferior, com peciolos invaginantes na base, fistulosos, estriados e manchados como o caule; cheiro viroso e murino, sobresaindo quando se esfregam entre os dedos ou se abrem as cavidades do caule ou dos peciolos, sabor desagradavel. Triturada com o soluto de hydrato de potassa deixa evolver a *Conicina*, de cheiro caracteristico, a qual dá fumos brancos em presença do acido chlorhydrico.

Faça a colheita no vigor da floração. Seque immediatamente a 50°, fóra da acção da luz solar. Conserve em sitio fresco e em vaso secco, opaco e bem fechado. Renove annualmente.

Mericarpos ou **Akenios**, vulgarmente *Sementes* — *Fructus Conii* — ovoides, cinzento-esverdeados, com 5 costellas muito salientes, crenuladas ou tuberculosas. Triturados com o soluto de hydrato de potassa, deixam evolver a *Conicina*.

Devem ser colhidos antes da completa maturação. Conserve como a planta.

Pó — *Pulvis Conii*. — Obtem-se das folhas, aproveitando apenas tres quartos da quantidade empregada.

Não confunda com a *CICUTA AQUATICA* — *Cicuta virosa* Linn.; com a *CICUTA MENOR* — *Æthusa Cynapium* Linn.; com o *EMBUDE* — *Enanthe spii-folia* Linn.; com o *TORDYLIO MENOR DAS SEARAS* — *Tordylium peregrinum* Brot. (Fl. lusit. I. 420 — Phyt. Lusit. I. 74 e 91. Tab. 33 e 40 — Fl. pharm. 109, 120 e 122.)

CIGARROS DE BELLADONA.*Cigaretæ Belladonnae*

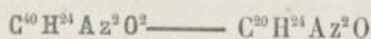
Belladona, folhas seccas um gramma 1

Córte miudamente; faça um cigarro em papel apropriado.

CIGARROS DE ESTRAMONIO.*Cigaretæ Stramonii.*

Estramonio, folhas seccas um gramma 1

Córte miudamente; faça um cigarro em papel apropriado.

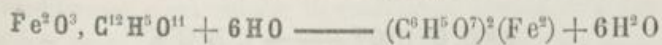
CINCHONINA.*Cinchoninum.*

Alcaloide obtido das aguas mães do sulfato de quinina, precipitando-as pela potassa ou pela ammonia e crystallizando o precipitado no alcool a 90°.

Crystaes aciculares ou prismas quadrilateros; incolor, sabor amargo estyptico e persistente, inodora, inalteravel ao ar, quasi insolvel na agua e no ether, soluvel no alcool; funde-se a 165°; dextrogyra no soluto alcoolico; queima-se sem deixar residuo.

CITRATO DE FERRO.*Citras ferricus.*

CITRATO FERRICO. CITRATO DE SESQUI-OXYDO DE FERRO.



Composto obtido pela acção do acido citrico sobre o hydrato ferrico.

Laminas brilhantes, vermelho-escuras; inodoro, sabor ferruginoso adocicado, um pouco deliquescente, pouco soluvel na agua, insolvel no alcool anhydro.

Conserve em frasco de rolha esmerilhada.

CITRATO DE FERRO AMMONIACAL.

Citras ferricus ammoniatus.

CITRATO DE FERRO SOLUVEL.

Producto obtido pela acção do acido citrico sobre o hydrato ferrico e a ammonia.

Laminas avermelhadas; sabor estyptico, inodoro, deliquescente, quasi insolvel no alcool anhydro.

Conserve em frasco de rolha esmerilhada.

CITRATO DE FERRO E DE QUININA.

Citras ferricus quininius.

Producto obtido pela mistura dos solutos de citrato de ferro ammoniacal e de citrato de quinina.

Laminas amarello-esverdeadas; inodoro, sabor amargo, deliquescente, muito soluvel na agua, insolvel no alcool anhydro.

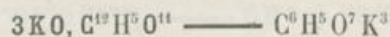
Tratado pelo chloreto de bario não deve turvar.

Conserve em frasco de rolha esmerilhada.

CITRATO DE POTASSA.

Citras kalicus.

CITRATO TRI-POTASSICO. CITRATO NEUTRO DE POTASSIO.



Composto obtido pela reacção do acido citrico sobre o carbonato de potassa.

Pó granuloso, branco; inodoro, sabor salino, deliquescente, insolvel no alcool.

Conserve em frasco de rolha esmerilhada.

CITRATO DE QUININA.

Citras quininius.

Composto obtido por dobrada decomposição entre o sulfato de quinina e o citrato de soda.

Crystaes aciculares sedosos; branco, inodoro, sabor amargo, inalteravel ao ar, pouco soluvel na agua, soluvel no alcool fervente; queima-se sem deixar residuo.

CÓCA.

Coca.

YPADÚ.

Erythroxyton Coca Lamk., *Erythroxyton arbustiva*, do Peru e do Brazil.

(Mat. med. bras. 61.)

Folhas—*Folia Coca*—curtamente pecioladas, tenues e membranosas, oblongo-lanceoladas ou um tanto obtusas; cheiro e sabor aromaticos.

Não confunda com as drupas do *Menispermum Cocculus* Linn. (*Cocculus suberosus* De Cand.), *Menispermaceae* arborea, do Malabar, que constituem a **CÓCA DO LEVANTE**—*Cocculi Indi*—tambem conhecida pelo simples nome de *Cóca*.

COCHLEARIA.

Cochlearia.

COCHLEARIA MAIOR.

Cochlearia officinalis Linn., *Crucifera* bis-annual, da Europa septentrional, muito cultivada.

Planta recente—*Herba Cochleariæ*—de caule cylindrico, ramoso, glabro, tenro, folhas alternas: as radicaes, pecioladas, obtusas, cordiformes e em colhér; as caulinaes, sesses, ovaes-alongadas e um tanto sinuosas; as cimeiras, amplexicaules; todas ellas glabras e succulentas; inodora, quando contusa exhala cheiro picante; sabor acre, um tanto amargo.

Colha até o principio da floração.

Póde substituir-se-lhe a **COCHLEARIA MENOR**—*Cochlearia acaulis* Desfont. (*Cochlearia Olisiponensis* Brot. na Fl. ou *Cochlearia pusilla* Brot. na Phyt.)—especie vivaz, indigena do continente. (Fl. lusit. I. 571—Phyt. Lusit. I. 100. Tab. 21, fig. II e III—Fl. pharm. 355.)

COCHONILHA.

Coccinilla.

COCHONILHA DOS CACTOS.

Femea do *Coccus Cacti* Linn., Insecto-hemiptero do Mexico, acclimado em Hespanha e na Algeria, que vive sobre diferentes NOPAES, especies do genero *Cactus* Linn. ou *Opuntia* Mill.

Animal de fórma ovoide, 3 a 6 millimetros de comprimento, plano ou concavo na face ventral, fortemente convexo na dorsal, com 12 anneis transversaes, superficie acinzentada e pulverulenta; inodoro, um tanto amargo. O pó é negro-escuro, córando de rubro o alcool.

A materia córante, convenientemente isolada, constitue o CARMIM.

CODEINA.

Codeinum.

Alcaloide obtido das aguas mães da morphina, precipitando-as pela potassa, dissolvendo o precipitado no acido chlorhydrico diluido, descórando o soluto pelo carvão animal, precipitando novamente pela potassa e fazendo crystallisar no ether aquoso.

Prismas rhomboidaes; incolor, sabor amargo, inodora, inalteravel ao ar, soluvel em 10 partes de agua, no alcool e no ether; levogyra no soluto alcoolico; queima-se sem deixar residuo.

Tratada pelo acido azotico não deve dar coloração vermelha, nem pelo chloreto ferrico dar coloração azul. Não ennegrece pelo acido sulfurico diluido.

COENTRO.

Coriandrum.

Coriandrum sativum Linn., Umbellifera annual, indigena da Madeira, muito cultivada no continente.

(Fl. Mad. I. 376 — Fl. lusit. I. 462 — Fl. pharm. 139.)

Schizocarpos ou **Diakenios**, vulgarmente *Sementes* — *Fructus Coriandri* — globosos, ponteados, amarellados, com costelas deprimidas e flexuosas, alternando com outras salientes e lineares; facilmente separaveis nos *mericarpos* ou *akenios*, que são hemisphericos e papyraceos; cheiro ingrato emquanto frescos, aromatico e agradável quando seccos, sabor fraco um tanto aromatico.

COLCHICO.

Colchicum.

Colchicum autumnale Linn., Melanthacea vivaz, do norte da Europa.

Tuberculo radical, vulgarmente *Bolbo* — *Tuber Colchici* — da grandeza de uma castanha, plano e escavado em gotteira n'uma das faces, em que existe o rudimento do outro tuberculo, convexo na face opposta. Quando *recente*, revestido de duas tunicas, a externa escura, a interna amarellada, interiormente branco, carnoso e lactescente; inodoro, mas sendo cortado tem cheiro desagradavel; sabor amargo, acre e irritante. Quando *secco*, rugoso em ambas as faces, inteiro ou cortado em talhadas branco-acinzentadas, amylaceas, levemente chanfradas de um lado, ás vezes de ambos, inodoro, conservando o sabor amargo, acre e irritante.

Sementes — *Semina Colchici* — esphericas, rugosas, de dureza cornea, escuro-avermelhadas por fóra, acinzentadas por dentro; inodoras, sabor muito acre e amargo.

Rejeite as que forem de côr clara e leves.

Não lhe substitua, sem indicação especial, a especie que for cultivada nos jardins, e bem assim:

- 1.º O COLCHICO MENOR — *Colchicum bulbocodioides* Brot.
- 2.º O COLCHICO MAIOR — *Colchicum multiflorum* Brot.
- 3.º O COLCHICO LUSITANO — *Colchicum Lusitanum* Brot. (*Colchicum Bivona* Guss.) — especies tambem vivazes, indigenas do continente. (Fl. lusit. I. 597 — Phyt. Lusit. I. 119. Tab. 50 e II. 211. Tab. 173 e 174 — Fl. pharm. 191-192.)

COLLODIO.

Collodium.

COLLODIO FLEXIVEL. COLLODIO ELASTICO.

Algodão polvora	cinco grammas	5
Oleo de ricino	cinco grammas	5
Alcool a 90°.	vinte grammas	20
Ether	setenta grammas	70

Dissolva o algodão na mistura do ether com o alcool, ajunte o oleo.

Guarde em vidro de rolha esmerilhada.

COLLODIO CANTHARIDADO.

Collodium cantharidatum.

Algodão polvora	cinco grammas	5
Tinctura de cantharidas, ethe- rea	noventa e cinco grammas	95

Dissolva.

Guarde em vidro de rolha esmerilhada.

COLOMBRO.

Cucurbita alba.

ABOBORA CARNEIRA.

Peponideo da *Cucurbita lagenaria* Linn. var. *teres oblonga* Brot. (*Lagenaria vulgaris* var. *Cougourda* Seringe), Cucurbitacea annual, das regiões tropicaes, muito cultivada no continente, na Madeira e em Cabo Verde.

(Fl. lusit. I. 311 — Fl. pharm. 526 — Fl. Mad. I. 289 — Fl. Cap Verd. 273.)

Vulgar.

Empregue privado do epicarpo e das sementes.

COLOPHONIA.

Resina Terebinthinae.

TEREBINTHINA COZIDA. RESINA DO LARICIO.

Terebinthina de Veneza	cem grammas	100
Agua distillada	mil grammas	1:000

Ferva em capsula de porcelana, a calor brando, até que a resina, quando resfriada, tenha consistencia pilular; decante a agua e lave a resina malaxando-a em nova porção de agua distillada tepida.

COLOQUINTIDAS.

Colocynthis.

MAÇÃ COLOQUINTIDA.

Peponideo, privado do epicarpo, do *Cucumis Colocynthis* Linn. (*Citrullus Colocynthis* Arnott e Schrader), Cucurbitacea annual, da Asia e de Cabo Verde, cultivada na Europa meridional.

(Fl. Cap Verd. 272.)

Globoso, do volume de maçã pequena, branco, esponjoso, muito leve, papyraceo, incluindo muitas sementes escuras, ovoides-achatadas; cheiro enjoativo, sabor extremamente amargo e acre.

Empregue privado das sementes.

COMINHOS.

Cuminum.

Cuminum Cyminum Linn., Umbellifera annual, do Egypto, muito cultivada no continente.

(Fl. lusit. I. 422—Fl. pharm. 137.)

Mericarpos ou **Akenios**, vulgarmente *Sementes*—*Fructus Cymini*—alongados, fusco-cinzentos, com 5 costellas primarias e 4 secundarias, umas e outras ligeiramente aculeadas; ás vezes unidos em *schizocarpo* oblongo; cheiro activo, caracteristico, sabor urente um pouco amargo.

CONCHELOS.

Cotyledon.

SOMBREIRINHOS DOS TELHADOS.

Cotyledon Umbilicus Linn. (*Umbilicus pendulinus* De Cand.),
Crassulacea bis-annual ou vivaz, indigena do continente,
da Madeira e dos Açores.

(Fl. lusit. II. 203 — Fl. pharm. 225 — Fl. Mad. I. 322 — Fl. azor. sp. 303.)

Folhas recentes — *Folia Cotyledonis* — radicaes, peltadas,
arrodeladas, concavas, crenuladas, um tanto carnosas; inodoras, sa-
bor levemente acre.

Póde substituir-se-lhe o *Cotyledon horisontalis* Cass. (*Umbilicus horisonta-
lis* De Cand.), especie vivaz, indigena de Cabo Verde. (Fl. Cap Verd. 258.)

CONSERVA DE CANNAFISTULA

Conserva Casiae.

Polpa de cannafristula	quinhetos grammas	500
Assucar de fôrma, em pó	quinhetos grammas	500

Misture; aqueça por 1 hora, a banho de agua.

CONSERVA DE ROSAS.

Conserva Rosarum.

Rosas rubras em pó	cem grammas	100
Agua de rosas	duzentos grammas	200
Assucar de fôrma, em pó	setecentos grammas	700

Macere por 2 horas as rosas na agua; ajunte o assucar.

CONSERVA DE TAMARINDOS.

Conserva Tamarindorum.

Polpa de tamarindos.	quatrocentos grammas	400
Assucar de fôrma, em pó.	seiscentos grammas	600

Misture; aqueça por 1 hora, a banho de agua.

CONSOLDA MAIOR.

Symphyton.

Symphytum officinale Linn. (*Symphytum patens* Sibthorp),
Borraginea vivaz, indigena do continente.

(Fl. lusit. I. 298 — Fl. pharm. 48.)

Raiz — *Radix Symphyti* — comprida, fusiforme, da grossura de um dedo, ramosa, anegrada por fóra, branca por dentro; inodora, sabor mucilaginoso, um tanto adstringente.

CONSOLDA REAL.

Consolida regalis.

Delphinium Consolida Linn., Ranunculacea annual, indigena do continente, da Madeira e dos Açores. Floresce de abril a setembro.

(Fl. lusit. II. 302 — Fl. pharm. 296 — Fl. Mad. I. 7 — Fl. azor. sp. 311.)

Planta florida — *Herba Consolidæ regalis florens* — de caule ramoso, diffuso, quasi glabro, folhas alternas, multifendidas em lacinias lineares um tanto impubescidas, inflorescência em cacho de flores com a corolla azul-violacea e a petala superior em esporão acinzentado; cheiro fraco, sabor amargo.

CONSOLDA VERMELHA.

Tormentilla vel *Heptaphyllon*.

SOLDA. SETE EM RAMA.

Tormentilla erecta Linn. (*Potentilla Tormentilla* Nestler),
Rosacea-dryadea vivaz, indigena do continente e dos
Açores.

(Fl. lusit. II. 352 — Fl. pharm. 276 — Fl. azor. sp. 358.)

Rhizoma, vulgarmente *Raiz* — *Radix Tormentillæ* — tubero-
so, irregular, pesado, consistente, um tanto fibroso, escuro por fóra,
avermelhado por dentro; inodoro, sabor adstringente, levemente
aromatico.

CONTRAHERVA.

Dorstenia vel *Contrayerva*.

Dorstenia brasiliensis Lamk. (*Dorstenia tomentosa* Fisch. e
Mey.), Moracea vivaz, da America meridional, principalmente
do Brazil.

(Mat. med. bras. 106 — Gomes. Obs. bot. med. I. 38. Est. 5.)

Raiz — *Radix Dorsteniæ* — tuberosa, ovoide, amylacea, de côr
fusca tirante a ruiva por fóra, esbranquiçada por dentro, escamosa
no topo, annelada na base, prolongando-se inferiormente em ramifi-
cações curvas e lenhosas; cheiro fraco, um tanto agradável, sabor
adstringente por fim acre.

COUSSO.

Cusso.

KOUSSO.

Brayera anthelmintica Kunth (*Hagenia abyssinica* Lamk.),
Rosacea-dryadea arborea, da Abyssinia.

Paniculas femininas, vulgarmente *Flores—Flores Cusso—* muito ramosas, pelludas e multiflores, de calyx turbinado, envolto em 2 bracteas arredondadas e composto de 10 sepalas avermelhadas ou esverdeadas, membranosas, reticuladas, tendo approximadamente 1 centimetro de comprimento e sendo as 5 exteriores mais compridas que as internas; petalas meudas e lineares. Costumam vir comprimidas e seccas, apresentando no todo côr verde-amarelada, cheiro fraco, que lembra o do chá, sabor nauseoso e um tanto amargo.

Rejeite os peduncullos.

Pulverise na occasião do emprego, evitando qualquer aquecimento.

COZIMENTO DE AMIDO.

Decoctum Amyli.

DECOCTO DE AMYLO.

Amido	dez grammas	10
Agua distillada	mil grammas	1:000

Ferva por 5 minutos, agitando constantemente.

COZIMENTO DE CATO.

Decoctum Catechu.

DECOCTO DE CATO.

Cato em pó grosso	dez grammas	10
Agua	mil e duzentos grammas	1:200

Ferva até reduzir a mil grammas, cõe, deixe arrefecer; decante.

COZIMENTO DE CEVADINHA
COMPOSTO.

Decoctum Hordei decorticati compositum.

DECOCTO DE CEVADINHA COMPOSTO. DECOCTO PEITORAL.

Cevadinha.	quarenta grammas	40
Uvas passadas.	cem grammas	100
Alcaçus contuso.	dez grammas	10
Água	mil e quinhentos grammas	1:500

Ferva a cevadinha e as uvas na água até esta ficar reduzida a mil grammas; infunda o alcaçus por meia hora; cõe, deixe depositar, decante.

COZIMENTO DE CEVADINHA
COM SENNE.

Decoctum Hordei decorticati cum Senna.

DECOCTO DE CEVADINHA COM SENNE. DECOCTO PEITORAL
SOLUTIVO.

Cevadinha.	quarenta grammas	40
Uvas passadas.	cem grammas	100
Alcaçus contuso.	dez grammas	10
Senne	trinta grammas	30
Tartrato de potassa e de soda.	cem grammas	100
Água	mil e quinhentos grammas	1:500

Ferva a cevadinha e as uvas na água até esta ficar reduzida a mil grammas; infunda por meia hora o alcaçus e o senne; cõe, dissolva o tartrato; deixe depositar, decante.

COZIMENTO DE PONTA DE VEADO, COMPOSTO.

Decoctum cornu Cervi compositum.

DECOCTO DE CORNO DE VEADO, COMPOSTO.

COZIMENTO BRANCO.

Ponta de veado, em raspas	cem grammas	100
Miolo de pão	cincoenta grammas	50
Agua	mil e quinhentos grammas	1:500
Xarope de gomma	cem grammas	100

Ferva a ponta de veado e o pão na agua até esta ficar reduzida a novecentos grammas; cõe, ajunte o xarope.

Equivale ao COZIMENTO BRANCO DE SYDENHAM.

COZIMENTO DE QUINA.

Decoctum corticis Cinchonæ flavi.

DECOCTO DE QUINA. DECOCTO DE QUINA CALISAYA.

Quina amarella em pó grosso	cem grammas	100
Agua distillada	mil e quinhentos grammas	1:500

Ferva até ficar reduzido a mil grammas; cõe espremendo, deixe depositar, decante; não filtre.

COZIMENTO DE QUINA CINZENTA.

Decoctum corticis Cinchonæ fuscæ.

DECOCTO DE QUINA HUANUCO.

Quina cinzenta em pó grosso	cem grammas	100
Agua distillada	mil e quinhentos grammas	1:500

Ferva até ficar reduzido a mil grammas; cõe espremendo, deixe depositar, decante; não filtre.

COZIMENTO DE QUINA COMPOSTO.

Decoctum corticis Cinchonæ compositum.

DECOCTO DE QUINA COM SERPENTARIA.

Quina vermelha em pó grosso.	oitenta grammas	80
Serpentaria contusa.	vinte grammas	20
Agua distillada	mil e quinhentos grammas	1:500
Espirito de canella	cincoenta grammas	50

Ferva a quina na agua até reduzir esta a novecentos e cincoenta grammas; infunda a serpentaria por 1 hora; cõe, deixe arrefecer, decante; ajunte o espirito.

Substitue o COZIMENTO ANTI-FEBRIL DE LEWIS.

COZIMENTO DE ROMEIRA.

Decoctum radices Granati.

DECOCTO DE CASCA DE RAIZ DE ROMEIRA.

Romeira: casca da raiz, recente e contusa	duzentos grammas	200
Agua	mil e quinhentos grammas	1:500

Macere por 12 horas; ferva até reduzir a mil grammas; cõe espremendo.

COZIMENTO DE ROMEIRA COMPOSTO.

Decoctum radices Granati compositum.

DECOCTO DE CASCA DE RAIZ DE ROMEIRA COMPOSTO.

Romeira: casca da raiz, em pó grosso	duzentos grammas	200
Agua	dois mil grammas	2:000
Tinctura de romeira	cem grammas	100

Ferva a romeira na agua até esta ficar reduzida a novecentos grammas; cõe espremendo, deixe depositar, decante, ajunte a tinctura; não filtre.

COZIMENTO DE SALSAPARRILHA
COMPOSTO.

Decoctum Sarsaparillæ compositum.

DECOCTO DE SALSAPARRILHA COMPOSTO.

Salsaparrilha cortada.....	cincoenta grammas	50
Guaiaco rasurado.....	vinte grammas	20
Sassafras rasurado.....	quinze grammas	15
Alcaçus contuso.....	quinze grammas	15
Trovisco córtado.....	tres grammas	3
Agua.....	mil e quinhentos grammas	1:500

Ferva a salsaparrilha e o guaiaco na agua até esta ficar reduzida a mil grammas; infunda por meia hora o sassafras, o alcaçus e o trovisco; cõe, deixe depositar, decante.

COZIMENTOS.

Decocta.

DECOCTOS.

Serão preparados em vaso não atacavel pelas substancias empregadas.

Observe, quando não houver indicação especial, a seguinte formula:

Substancia a empregar.....	cem grammas	100
Agua.....	mil e quinhentos grammas	1:500

Contunda, corte ou pulverise grosseiramente a substancia, conforme a sua natureza; ferva até reduzir a mil grammas; cõe espremendo; deixe arrefecer, decante.

Nos Cozimentos concentrados a quantidade de substancia a empregar será de cento e cincoenta grammas (150).

Das substancias muito activas não se fará cozimento sem formula, que expressamente indique a relação dos componentes.

CRAVAGEM DE CENTEIO.

Ergota vel *Secale cornutum*.

ESPORÃO DE CENTEIO.

Mycelio do *Claviceps purpurea* Tulasne, Fungo desenvolvido nos ovarios do centeio.

Pequenos corpos alongados, escuros, irregularmente triangulares, com arestas rombas, sulcados longitudinalmente, attenuados nas extremidades, quasi sempre arqueados, um tanto elasticos; quando seccos, tem fractura lisa e são internamente brancos e homogeneos; inodoros, sabor nauseoso.

Conserve ao abrigo da humidade. Renove annualmente. Pulverise só na occasião do emprego.

Rejeite os que houverem sido atacados pelas larvas do *Trombidium*.

CRAVINHO.

Caryophyllum.

CRAVO DA INDIA.

Flores, em estivação, do *Caryophyllus aromaticus* Linn. (*Eugenia caryophyllata* Thunb.), Myrtacea arborea, das ilhas Moluccas e da Cochinchina, acclimada na India e em Moçambique.

(Fl. cochinch. 406 — Reise nach Mossamb. I. 62.)

Botões floriferos, com a fórma de prego, em cuja extremidade mais grossa se divisam os 4 dentes do calyx tuboloso e tetragono; abraçando os outros verticillos; cheiro e sabor caracteristicos.

CREOSOTA.

Creasotum.

Producto obtido por distillação secca do alcatrão vegetal, tratamento pela potassa, decomposição pelo acido sulfurico diluido, e posteriores distillações.

Liquido oleoso incolor, que a luz córa de vermelho intenso; sabor caustico, cheiro empyreumatico caracteristico; quasi insoluel na agua, muito soluvel no alcool, no ether, no acido acetico e no soluto de hydrato de potassa; coagula a albumina, desorganisa a pelle; ferve a 203°; densidade 1,037; dextrogyro. Tratado pela ammonia converte-se em massa crystallina.

CROTON.

Croton Tiglium.

CROTON TIGLIO.

Croton Tiglium Linn. (*Tiglium officinale* Klotzsch), Euphorbiacea-crotonea arbustiva, da India, da Cochinchina, de Java e das Moluccas.

(Fl. cochinch. 714.)

Sementes—*Semina Crotonis Tiglii*—ovoides, como quadrangulares, mais abauladas n'uma da faces, conservando algumas vezes um revestimento epidermico amarellado, que envolve o episperma escuro em cuja superficie se notam saliencias lineares, sendo as lateraes mais apparentes, que intumecem pouco antes de convergi-rem na base; amendoa branca e oleosa; inodoras, sabor nauseoso; acre, por fim urente.

CUBEBAS.

Piper caudatum.

PIMENTA CUBEBA.

Drupas, vulgarmente *Bagas*, do **Piper Cubeba** Linn. fil. (*Cubeba officinalis* Miquel), Piperacea arbustiva, da India, particularmente cultivada em Java.

Da fórma e grandeza da pimenta ou um pouco maiores, levemente acuminadas, pedicelladas; escuras e reticuladas á superficie, que ás vezes está coberta de pó acinzentado; esbranquiçadas internamente; cheiro fragrante privativo, sabor apimentado.

Devem ter sido colhidas antes da completa maturação.

CUCURBITA.

Cucurbita flava.

ABOBORA AMARELLA.

Cucurbita Pepo Linn. var. 1-2-3 Brot. e **Cucurbita maxima** Duch. (*Cucurbita Potiro* Pers.), Cucurbitaceas annuas, a primeira da Asia, a segunda de patria desconhecida, muito cultivadas no continente, em Angola e, a primeira, em Cabo Verde.

(Fl. cochinch. 728 — Fl. lusit. I. 311 — Fl. pharm. 527 — Fl. trop. Afr. II. 555-556 — Fl. Cap Verd. 273.)

Sementes, vulgarmente *Pevides* — *Semina Cucurbitæ flavæ.*

Prive do episperma, só na occasião do emprego.

CUSCUTAS.

Cuscuta.

CIPÓ DE CHUMBO.

Cuscuta umbellata Humb., **Cuscuta racemosa** Mart. e outras especies congeneres, Convolvulaceas parasitas, todas do Brazil.

(Mat. med. bras. 6.)

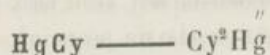
Planta — *Herba Cuscutæ* — de caules aphyllous, filiformes, amarello-alaranjados e flores dispostas como em umbella; inodora, sabor amargo.

CYANETO MERCURICO.

Cyanetum hydrargyricum.

CYANURETO DE MERCURIO. HYDROCIANATO DE MERCURIO.

PRUSSIATO DE MERCURIO.



Composto obtido pela reacção, a quente, do azotato mercurico sobre o cyaneto de potassio.

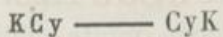
Prismas rhomboidaes, ora opacos e brancos, ora transparentes e incolores; sabor metallico nauseoso, inodoro, inalteravel ao ar, solúvel em 20 partes de agua fria, em 3 de agua fervente, em 10 de alcool e em 4 de glycerina.

CYANETO DE POTASSIO.

Cyanetum kalicum.

CYANURETO DE POTASSIO. HYDROCIANATO DE POTASSA.

PRUSSIATO DE POTASSA.



Composto obtido pela calcinação do ferro-cyaneto de potassio, lixiviação do residuo e evaporação á seccura.

Pó ou massas crystallinas; branco, sabor amargo e alcalino, cheiro de amendoas amargas, deliquescente, pouco solúvel no alcool, solúvel em 4 partes de glycerina, muito alteravel.

Rejeite o que tratado por um acido diluido der effervescencia.

Conserve em pequenos frascos opacos, bem rollados.

CYNOGLOSSA.

Cynoglossos.

LINGUA DE CÃO.

Cynoglossum officinale Brot. non Linn. (*Cynoglossum clandestinum* Desfont.), Borraginea annual, indigena do continente.

(Fl. lusit. I. 295 — Fl. pharm. 45 — Fl. port. I. 190.)

Raiz — *Radix Cynoglossi* — fusiforme, grossa, de 5 a 25 millímetros de espessura, carnosa, ramificada superiormente, de casca rubro-anegrada, meditullio branco; cheiro viroso, sabor adocicado, enjoativo.

Prive do meditullio, na occasião do emprego.

CYPRESTE.

Cupressus.

Cupressus sempervirens Linn. (*Cupressus fastigiata* De Cand.), Conifera arborea, das regiões mediterraneas, da Asia menor, da China e da Persia, muito cultivada no continente.

(Fl. cochinch. 711 — Fl. lusit. I. 216 — Fl. pharm. 520.)

Estrobilos, vulgarmente *Maças de cypreste* — *Fructus Cupressi* — globosos, quasi do volume de uma noz, bosselados, glabros, verde-escuros; separaveis, quando seccos, em escamas carnosas e pedicelladas como pregos; sementes pequenas, angulosas, aladas e vermelhas; cheiro resinoso, particular, sabor adstringente e amargo.

Devem ser colhidos antes da maturação.