

Disuélvase la sal en dos veces su peso de agua destilada; añádase la solución al vino y fíltrese.

20 gramos de este vino contienen; un decigramo de citrato de hierro amoniacal.

VINO TÓNICO NUTRITIVO (H. de N)

Quina calisaya	{ @ 25 gramos.
Id. de Loja	
Azucar	200 “
Vino seco de Málaga . .	1,000 “

Macérense las quinas con el vino por 6 dias disuélvase el azúcar y fíltrese.

Dosis.—Por copitas.

ZUMO ANTIESCORBÚTICO.

Succus antiscorbúticus

Raíz fresca de rábano rusticano. .	1,000 gramos
Hojas frescas de berro.	1,000 “
“ “ “ colearia ó lepidio . .	1,000 “
“ “ “ trebol acuatico. . .	1,000 “

Macháquense estas sustancias en mortero de piedra; exprímase la masa; vuélvase á machacar el residuo, añadiendo una corta cantidad de agua, y exprímase; reúnanse los líquidos, y clarifíquese por reposo y filtración.

Sirve para otros preparados.

ZUMO DE AGRAZ

Omphacium

Pístese el agraz en mortero de piedra con mano de madera; exprímase la masa envuelta en un lienzo; clarifíquese el líquido por fermentación, y consérvese por el metodo de Appert,

Acción TERAPÉUTICA.—Astringente y atemperante, según el grado de dilución en que se le disponga.

ZUMO DE CEREZAS

Succus fructus Cerasi.

Cerezas rojas. 1,000 gramos.
" negras. 100 "

Desháganse entre las manos las cerezas, separadamente, sobre tamices de cerda; recójanse los zumos, y prénsense los residuos. Mézclense ambos productos; llévase la mezcla á un sitio fresco, donde la temperatura no exceda de (—12° á —15°); déjese fermentar durante veinte y cuatro horas; fíltrese por manga de bayeta y consérvese.

Sirve para otros preparados.

ZUMO DE ESPÁRRAGO

Succus asparragi

Pístense las puntas de espárrago en un mortero de piedra; extráigase el zumo por expresión; clarifíquese por ebullición, y consérvese por el método de Appert.

SIRVE PARA OTROS PREPARADOS.

ZUMO DE ESPINO CERVAL

Succus rhamni cathartici

Pístense las bayas de espinocerval maduras; déjeselas fermentar durante tres ó cuatro días; cuélese el producto con expresión; fíltrese y consérvese.

SIRVE PARA OTROS PREPARADOS.

ZUMO DE FRAMBUESAS

Succus rubi idæi

Frambuesas 4,000 gramos
Cerezas rojas 1,000 "

Desháganse ambos frutos sobre un tamiz, entre las manos; expríma-

se el residuo; déjese fermentar el producto por tres ó cuatro dias en un paraje fresco; pasado este tiempo, cuélese por una bayeta exprimiéndole ligeramente; filtrese el zumo y consérvese.

SIRVE PARA OTROS PREPARADOS.

ZUMO DE FRUTO DE SAUCO

Succus fructus sambuci

Obténgase por expresión del fruto de sauco; clarifíquese por fermentación, y consérvese por el procedimiento de Appert.

SIRVE PARA OTROS PREPARADOS.

ZUMO DE GRANADA

Succus granati

Obténgase de las semillas de la granada ágría por expresión; clarifíquese por fermentación, y consérvese en vasijas bien tapadas.

ACCIÓN TERAPÉUTICA.—Atemperante y astringente, diluido en agua.

ZUMO DE GROSELLA

Succus ribium

Prepárese como el zumo de agraz, con los frutos de la grosella previamente mondados.

ACCIÓN TERAPÉUTICA.—Atemperante diluido en agua.

SIRVE PARA OTROS PREPARADOS.

ZUMO DE LIMON

Succus limonum

Exprímense los limones, privados previamente de sus cortezas y semillas; déjese clarificar el zumo por reposo; filtrese, y consérvese en vasijas bien tapadas.

ACCIÓN TERAPÉUTICA.—Atemperante diluido en agua.

ZUMO DE MEMBRILLO

Succus cydoniorum

Frótense los membrillos con un lienzo áspero para separar el fomento que los cubre; redúzcanse á pulpa por medio del rallo; exprímase esta pulpa; clarifíquese por fermentación el zumo obtenido; fíltrese y consérvese en vasijas bien tapadas.

ACCIÓN TERAPÉUTICA.—Astringente.

Uso.—En colutorio y gargarismo.

ZUMO DE MORAS

Succus mororum

Obténgase por expresión de las moras maduras; clarifíquese por fermentación, y consérvese por el procedimiento de Appert.

ACCIÓN TERAPÉUTICA.—Astringente.

Uso.— En colutorio y gargarismo.



