

самое относится и до эфирныхъ маслъ, хлороформа и другихъ жидкостей, изъ которыхъ ни одна вполне не растворяетъ лактукарія. При смѣшеніи лактукарія со слизью аравійской камеди получается эмульсія.

Въ торговлѣ различаются слѣдующіе сорта лактукарія:

1. *Lactucarium germanicum* s. *optimum* s. *genuinum*, *Lactucarium virosum*, нѣмецкій лактукарій, получается отъ *Lactuca virosa*. Нѣмецкій лактукарій представляется въ видѣ неправильныхъ кусковъ различной величины; они матовы, *сыро-буры*, *въ изломѣ мѣстами бѣловаты* и со слабымъ восковымъ блескомъ; на воздухѣ не притягиваютъ влаги и не сырѣютъ.

2. *Lactucarium anglicum*, англійскій лактукарій, преимущественно получается отъ *Lactuca virosa*, но также и отъ *Lactuca sativa*. Англійскій лактукарій состоитъ изъ неправильныхъ, мелкихъ и крупныхъ кусковъ, съ болѣе или менѣе тупыми краями. Эти куски *темно-буры*, не притягиваютъ влаги изъ воздуха и не сырѣютъ.

3. *Lactucarium gallicum* s. *parisiense* s. *Lactucarium sativum*, французскій лактукарій, получается отъ *Lactuca sativa*, выжиманіемъ стеблей растенія и выпариваніемъ сока до консистенціи густаго экстракта. Французскій лактукарій представляется въ видѣ черно-бураго экстракта, притягивающаго влагу изъ воздуха и сырѣющаго на немъ. Французскій лактукарій содержитъ гораздо меньше дѣйствительныхъ составныхъ частей сока нежели англійскій и нѣмецкій лактукарій и состоитъ, главнымъ образомъ, изъ камеди, сахара и солей. Въ Клермонъ-Феранъ (въ департаментѣ Пюи-де-Домъ) разводится *Lactuca altissima* (родомъ изъ Кавказа), вышиною до 5-ти аршинъ; изъ стебля этого видоизмѣненія салата добывается лактукарій, изъ котораго *Aubergier* приготовляетъ сиропъ и другія лечебныя формы. Название: *Thridace* или *Thridax* относится собственно къ французскому лактукарію.

С. ч. Лактуцинъ, лактукопикринъ, лактукавая кислота, лактуцеринъ, смола, бѣлковое вещество, камедь, щавелевая —, лимонная —, яблочная —, янтарная кислоты, сахаръ, маннитъ, аспарагинъ, азотнокислыя и фосфорнокислыя соли кали, извести