

и магnezіи (*Ludwig, Kromayer*). Отъ лактуцина зависитъ снотворное (но вообще безопасное) дѣйствіе лактукарія.

*Лактуцинъ, Lactucinum*, принадлежитъ къ горькимъ веществамъ и представляетъ чешуйчатые кристаллы съ перламутровымъ блескомъ. Вкусъ лактуцина чисто-горькій. Лактуцинъ не растворяется въ холодной водѣ и эфирѣ, трудно — въ кипящей водѣ и легко растворяется въ спиртѣ. Крѣпкая сѣрная и азотная кислоты растворяютъ лактуцинъ безъ окрашиванія; но при слабомъ нагрѣваніи раствора въ сѣрной кислотѣ происходитъ окрашиваніе въ вишневыи цвѣтъ. При слабомъ нагрѣваніи лактуцинъ плавится, образуя безцвѣтную жидкость; при болѣе сильномъ нагрѣваніи—разлагается. Въ нѣмецкомъ и англійскомъ лактукаріѣ находится 0,3% лактуцина (*Ludwig, Walz, Aubergier*).

*Лактукопикринъ, Lactucopicrinum*, находится въ небольшомъ количествѣ въ лактукаріѣ и, вѣроятно, образуется изъ лактуцина. Лактукопикринъ — аморфное, бурое вещество, сильно-горькаго вкуса, легко растворимое въ водѣ и спиртѣ. Растворъ лактукопикрина имѣетъ слабую кислую реакцію (*Kromayer*).

*Лактукавая кислота* аморфна, свѣтло-желта, горькаго вкуса, удобно растворима въ водѣ и спиртѣ. Реакція лактукавой кислоты — кислая (*Ludwig*).

*Лактуцеринъ* или *лактуконъ, Lactucerinum* s. *Lactucon*, кристаллизуется звѣздчатыми или бородавчатыми, безцвѣтными призмами, не имѣющими запаха и вкуса; трудно растворяется въ водѣ, легко — въ спиртѣ, эфирѣ, жирныхъ и эфирныхъ маслахъ; плавится при 150—200°. Въ англійскомъ и нѣмецкомъ лактукаріѣ находится около 45% лактуцерина (*Lenoir, Walz, Thieme, Ludwig*).

При сжиганіи лактукарія получается до 10% золы. При перегонкѣ лактукарія съ водою получается весьма небольшое количество эфирнаго масла, имѣющаго запахъ лактукарія.

Англійскій и нѣмецкій лактукарій почти совершенно одинаковы, хотя первый гораздо дороже послѣдняго. Французскій лактукарій дѣйствуетъ гораздо слабѣе, потому что онъ, какъ уже сказано выше, получается отъ *Lactuca sativa*, притомъ *выпарива-*