

ную массу. При перегонкѣ съ водою получается отъ 12 до 25% эфирного масла, *Oleum Terebinthinae Gallicum*.

Въ этомъ терпентинѣ *Laurent* нашелъ кристаллизующуюся смолу: *тимаровую кислоту* (см. *Resina Pini*, на стр. 144).

Французскій терпентинъ употребляется во всей Франціи и вывозится изъ нея. Смола этого терпентина извѣстна подъ наименіемъ *галипота*, *Galipot*; она имѣетъ обширное примѣненіе въ техникѣ.

---

*Terebinthina Carpathica*, *Balsamum Carpathicum* s. *Libani*. Карпатскій терпентинъ. *Karpathischer oder Cedro-Balsam*. Получается отъ сибирскаго кедра, *Pinus Cembra L.*, растущаго на горахъ въ средней Европѣ и Сибири.

Карпатскій терпентинъ жидкъ, безцвѣтенъ, прозраченъ, пріятнаго запаха, похожаго на запахъ можжевелового масла, горькаго и пріятнаго вкуса. Вообще карпатскій терпентинъ похожъ на венеціянскій.

---

*Terebinthina Hungarica* s. *Balsamum Hungaricum*, Венгерскій терпентинъ, *Ungarischer Terpentin*. Вытекаетъ изъ отрѣзанныхъ верхушекъ вѣтвей низкорослой сосны, *Pinus Pumilio Hänke*, растущей на Альпахъ въ Германіи и Венгріи. Къ вѣтвямъ привязываютъ стаклянки, въ которыя бальзамъ и стекаетъ.

Венгерскій терпентинъ жидкъ, прозраченъ, блѣдно-желтъ, весьма ароматнаго запаха и жгучаго вкуса.

---

*Terebinthina Germanica*. Нѣмецкій терпентинъ. *Deutscher Terpentin*. Получается отъ *Pinus silvestris L.*, *P. rotundata Link*, *P. Austriaca* и *Picea excelsa Link*, растущихъ въ сѣверной и южной Германіи.

Нѣмецкій терпентинъ бѣловатъ, или желтъ, мутенъ, зернистъ, густъ, весьма вязокъ, сильнаго, непріятнаго запаха, прянаго, но не горькаго вкуса. Въ алкоголь не вполнѣ растворяется. При перегонкѣ съ водою получается до 32% эфирного масла.