

OLEUM CUBEBAĀRUM.

Oleum Piperis caudati.

Масло кубебы.

Cubebenöl. Huile essentielle des Cubèbes. Oil of Cubebs.

При перегонкѣ толченыхъ плодовъ кубебы съ водою (см. *Fructus Cubebae*, Т. I, на стр. 440), получается отъ 6 до 10-ти процентовъ эфирнаго масла.

Масло кубебы густовато, безцвѣтно, прозрачно, уд. вѣса 0,929, ароматнаго, камфорнаго запаха, прянаго и жгучаго вкуса. Оно растворяется въ 16 чч. безводнаго и въ 27 чч. 90%-наго спирта; кипитъ между 250 и 260°. Въ старомъ маслѣ образуется *кристаллическое вещество*. При дѣйствиі соляной кислоты получается плотное и жидкое соединенія.

Кристаллическое вещество кубебовогаго масла названо *кубебовою камфорою* (*Cubebenscampher*); оно кристаллизуется призмами, не имѣющими ни запаха ни вкуса; растворяется въ спиртѣ, плавится при 68°, кипитъ и возгоняется при 150°. Формула кубебовой камфоры = $C_{20}H_{16} + HO$.

У. *Oleum Cubebarum* дается *внутри*: по 5—15 капель, въ эмульсіи и капсулахъ. Не рѣдко это масло прописывается съ копайскимъ и перуанскимъ бальзамомъ (*Olei Cubebarum* ʒj, *Balsami Copaivae* ʒj, *Balsami Peruviani* ʒβ, *Tincturae Ferri acetici* ʒjj, *Olei Menthae piperitae* gtt. x. M.).

OLEUM CUMĪNI.

Oleum Cumini Cymini s. Carvi Romani s. Foeniculi orientalis.

Масло римскаго тмина.

Römischkümmelöl. Huile essentielle de Cumin. Oil of Cumin.

При перегонкѣ плодовъ римскаго тмина съ водою, получается около 0,25 процентовъ эфирнаго масла (см. *Fructus Cumini*, Т. I, на стр. 442).