

сталловъ въ реактивной трубкѣ, они плавятся и возгоняются, а при нагрѣваніи на платинѣ — улетучиваются безъ остатка. Пары масла имѣютъ запахъ самаго растенія.

Крѣпкая сѣрная кислота окрашиваетъ и растворяетъ кристаллы красно-бурымъ цвѣтомъ. Это окрашиваніе переходитъ въ фіолетовый цвѣтъ.

Азотная кислота, уд. вѣса 1,20, растворяетъ кристаллы безъ окрашиванія, но отъ прибавленія капли крѣпкой сѣрной кислоты, происходитъ окрашиваніе въ превосходный фіолетовый цвѣтъ.

Дымящаяся азотная кислота быстро дѣйствуетъ на кристаллы, нагрѣваясь и окрашивая ихъ въ такой же фіолетовый цвѣтъ.

При взбалтываніи свѣжаго, жидкаго масла съ крѣпкимъ растворомъ двусѣрнистокислаго натра, получается масса, которая, при перегонкѣ съ ѣдкимъ или углекислымъ кали, даетъ прозрачное, жидкое масло. Дальнѣйшія изслѣдованія масла багульника будутъ сдѣланы и описаны для пополненія этого предмета.

OLEUM LUPULI.

Oleum Humuli Lupuli.

Масло хмѣля.

Hopfenöl. Huile essentielle d'Houblon. Oil of Hops.

Масло хмѣля получается при перегонкѣ хмѣля съ водою (см. *Fructus Lupuli*, Т. I, на стр. 450, а также *Glandulae Lupuli*, на стр. 564). Изъ 10-ти фунтовъ свѣже-сушеныхъ плодовъ хмѣля, получается около 7-ми драхмъ эфирнаго масла (*Wagner*, 1853).

Масло хмѣля буровато-желтаго цвѣта, уд. вѣса 0,908, сильнаго запаха, похожаго на запахъ хмѣля, но не одуряющаго; вкусъ масла горьковатый и пряный. На воздухѣ масло густѣетъ, принимаетъ кислую реакцію и превращается въ смолу. При -17° , масло не застываетъ. Оно кипитъ при 125° , но точка кипѣнія мало по малу повышается до $225-235^{\circ}$ Ц.

Масло хмѣля состоитъ изъ углеводорода, изомернаго съ тер-