

OLEUM MENTHAE CRISPAE.

Масло кудрявой мяты.

Krauseminzöl. Huile essentielle de Menthe crépue. Oil of curled Mint.

Получается при перегонкѣ кудрявой мяты съ водою (см. *Folia Menthae crispae*, Т. I, на стр. 322). Изъ 10-ти фунтовъ сушеной травы получается около 2-хъ унцій масла.

Масло кудрявой мяты жидко, прозрачно, желтоватаго или зеленоватаго цвѣта, уд. вѣса 0,930—0,975, сильно-ароматнаго запаха, жгучаго и прянаго вкуса. На воздухѣ масло густѣетъ и темнѣетъ.

Масло кудрявой мяты состоитъ изъ углеводорода—*ментэна*, *Menthēn*, $C_{20}H_{18}$, и стеаропта, содержащаго кислородъ.

Oleum Menthae crispae употребляется *внутри*: по 1—3 капель, съ сахаромъ и *снаружи*: для втиранія, съ жиромъ.

OLEUM MENTHAE PIPERITAE.

Масло перечной мяты.

Pfefferminzöl. Huile de Menthe poivrée. Oil of Peppermint.

Получается при перегонкѣ цвѣтушаго растенія съ водою (см. *Folia Menthae piperitae*, Т. I, на стр. 323). Количество добываемаго масла чрезвычайно различно; оно зависитъ отъ качества мяты, почвы, климата и другихъ условій. Среднимъ числомъ получается, изъ 10-ти фунтовъ сушеннаго растенія, около 10-ти драхмъ масла (*Zeller*).

Масло перечной мяты жидко, прозрачно, безцвѣтно или желтовато, уд. вѣса отъ 0,89 до 0,93, сильно-ароматнаго, пріятнаго запаха, прянаго, жгучаго вкуса, производящаго ощущеніе холода. Въ водѣ растворяется небольшое количество масла, но въ спиртѣ и эфирѣ оно легко растворяется. Масло кипитъ при 190° Ц.

Масло перечной мяты состоитъ изъ жидкаго и плотнаго мас-