

OLEUM ORIGANI VULGARIS.

Масло обыкновенной душицы.

Dostenöl. Huile essentielle d'Origan sauvage. Oil of common Marjoram.

Получается при перегонкѣ цвѣтущаго растенія съ водою (см. *Herba Origani vulgaris*, Т. I, на стр. 261). Изъ 10-ти фунтовъ сушенаго растенія получается около $\frac{1}{2}$ унціи масла.

Масло обыкновенной душицы жидко, буровато, уд. вѣса 0,89—0,90, ароматнаго, пріятнаго запаха, пряно-горькаго вкуса; оно кипитъ при 161° Ц.

Составъ масла душицы = $C_{50}H_{40}O$ (?) (*Kane*).

Oilum Origani vulgaris входитъ въ составъ зубныхъ капель и мазей.

OLEUM PETROSELINI.

Масло петрушки.

Petersilienöl. Huile essentielle de Persil. Oil of Parsley.

Получается перегонкою плодовъ петрушки съ водою (см. *Fructus Petroselini*, Т. I, на стр. 455). Изъ 10-ти фунтовъ толченыхъ плодовъ получается около 2-хъ унціи масла.

Масло петрушки жидко, безцвѣтно или желтовато, уд. вѣса 1,051 до 1,144, ароматнаго запаха, прянаго вкуса. Перегонкою масла, по частямъ, получается одно масло, исомерное съ терпентиннымъ масломъ, которое кипитъ при 160° Ц., и другое, содержащее кислородъ, и названное *петрушичною камфорою*, которая кипитъ при 300° (*Blanchet* и *Sell*).

Oilum Petroselini иногда употребляется *внутри*, отъ 2—3 капель, съ сахаромъ, какъ мочегонное средство.