

OLEUM CROTÖNIS.

Oleum Seminis Tigliae s. Tigliae.

Кротоновое масло.

Krotonöl. Huile de Croton ou de Tilly. Oil of Croton seed.

Кротоновое масло получается выжиманием кротоновых съмянъ (см. *Semen Tigliae*, Т. I, на стр. 549), содержащихъ около 50% масла. Оно приготавляется на Цейлонѣ или въ Англіи, иногда и въ нашихъ лабораторіяхъ. Для этого кротоновое съмя превращается въ крупный порошокъ, который выжимается нѣсколько нагрѣтымъ прессомъ. Вся операція, т. е. толченіе съмянъ, просѣваніе порошка, преимущественно же выжиманіе масла, требуетъ большой осторожности, потому что это масло имѣетъ сильное дѣйствіе на кожу и, преимущественно, на слизистыя оболочки.

Весьма хороший способъ приготовленія кротонового масла состоитъ въ извлечениіи его, изъ толченыхъ съмянъ, посредствомъ углестры; потомъ послѣдняя перегоняется при весьма слабомъ нагрѣваніи, а кротоновое масло получается въ ретортѣ. Такимъ образомъ получается отъ 36 до 40% кротонового масла, между тѣмъ, какъ при выжиманіи прессомъ — получается до 25% его.

Свѣжее кротоновое масло имѣетъ консистенцію оливковаго масла, но оно скоро густѣетъ и становится вязкимъ. Цвѣтъ ость-индійскаго кротонового масла буроватый, а цвѣтъ англійскаго — желтый. Запахъ масла слабый, непріятный; вкусъ весьма жгучій и острый: малѣйшее количество кротонового масла производить сильнѣйшее, долго не проходящее, жженіе языка. Уд. вѣсъ масла 0,950; оно растворяется въ 36 чч. спирта, легко растворяется въ эѳирѣ, хлороформѣ и углесѣрѣ. На кожѣ оно производитъ красноту, сильный зудъ и пузыри. Дѣйствіе кротонового масла — сильно проносное и ядовитое.

С. ч. Кротоновая кислота и кротонолъ. Жирная часть масла состоитъ изъ глицеридовъ стеариновой —, пальмитиновой —, лавриновой — и олеиновой кислотъ (*Schlippe*, 1858).

Кротоновая кислота, *Acidum crotonicum*, $C_8H_{16}O_3 + HO$, от-