

34 унцій) льнянаго масла съ 32 граммами (около 9 драхмъ) свиновой слюды и 64 граммами (около 18 драхмъ) раствора основной уксусокислой окиси свинца (*Plumbum aceticum basicum solutum*); потомъ льняное масло сливается съ водной жидкости. Льняное масло служитъ, кромѣ того, для приготовления мыла и типографскихъ чернилъ.

---

## OLEUM NUCUM JUGLANDIS.

**Масло грецкаго орѣха.**

**Wallnussöl. Huile de Noix.**

Оно получается выжиманіемъ *грецкаго орѣха*, *Fructus Juglandis regiaie*, въ зародышѣ котораго находится около 25% жирнаго масла.

Свѣжее масло, и выжатое на холодѣ—желтовато, съ зеленоватымъ оттѣнкомъ, безъ запаха, весьма пріятнаго вкуса, уд. вѣса 0,926; масло, выжатое въ теплѣ, имѣетъ желтый цвѣтъ, особенный запахъ и вкусъ. При  $-15^{\circ}$ , масло жидко и прозрачно; при  $-17^{\circ}$ , оно густѣетъ и мутится, а при  $-27^{\circ}$ —застываетъ въ бѣлую массу.

Свѣжее масло грецкаго орѣха въ южной Европѣ употребляется въ пищу; оно скоро горькнетъ. Оно имѣетъ примѣненіе въ живописи.

---

## OLEUM PAPAVERIS.

**Маковое масло.**

**Mohnöl. Huile de Pavot.**

Маковое масло получается выжиманіемъ чернаго и бѣлаго маковаго сѣмени (см. *Semen Papaveris*, Т. I, на стр. 531). Изъ него получается до 50% масла.

Свѣжее маковое масло желтовато, жидко, уд. вѣса 0,924,