

зрачный сокъ, который засыхаетъ на поверхности коры, или же стекаетъ на листья кактуса, разосланные около дерева и на нихъ засыхаетъ. На другой день засохшій сокъ собирается и досушивается. *Старья* деревья, притомъ *нижняя* часть ствола ихъ, даютъ вязкую, липкую, менѣе хорошую манну, а отъ *молодыхъ* деревьевъ, притомъ изъ надрѣзовъ на *верхней* части ствола, получается чистый, прозрачный сокъ, засыхающій въ плотныя, почти бѣлыя, кристаллическія массы. При постоянно хорошей и теплой погодѣ получается больше манны и лучшаго качества, нежели при холодной и дождливой погодѣ. *Сицилійская манна*, *Manna siciliana* вообще цѣнится выше *калалійской*, *Manna calabrina*.

Въ торговлѣ различаются слѣдующіе сорта манны:

1. *Manna canellata s. longa*, *трубчатая* или *длинная манна*, *Röhrenmanna*, *Stengelige Manna*, лучший сортъ манны, получаемый лѣтомъ отъ молодыхъ деревьевъ. Она представляется въ видѣ сухихъ, *плоскихъ* или *слѣга желобоватыхъ* (не трубчатыхъ) кусковъ, длиною отъ одного до 6-ти дюймовъ, шириною отъ  $\frac{1}{2}$  до одного дюйма, бѣловатаго или желтоватаго цвѣта. Куски трубчатой манны легки, ломки, по краямъ просвѣчиваютъ, а въ изломѣ видно нѣсколько неправильныхъ, концентрическихъ, рыхло расположенныхъ слоевъ. Запахъ трубчатой манны слабый, довольно пріятный; вкусъ слизисто-сладкій, не раздражающій; во рту расплывается; въ водяной банѣ плавится какъ воскъ; въ пламени сгораетъ, распространяя запахъ жженого сахара. Трубчатая манна легко и вполне растворяется въ водѣ и въ кипящемъ спиртѣ, образуя прозрачный растворъ средней реакціи. Изъ крѣпкого спиртнаго раствора выдѣляется, при охлажденіи, обильное количество тонкихъ, игольчатыхъ, шелковистыхъ кристалловъ — *маннита*, отъ которыхъ вся масса застываетъ. Трубчатая манна подь микроскопомъ представляется состоящею изъ безцвѣтныхъ призмъ и таблицъ, образующихъ кристаллическую массу. Въ трубчатой маннѣ находится, кромѣ маннита, *небольшое* количество сахара и камеди.

Лучшіе куски трубчатой или длинной манны называются