

*Manna canellata electa*, а мелкіе куски — *Manna canellata in fragmentis*.

2. *Manna communis* s. *Siciliana* s. *Gerace* s. *vulgaris* s. *cruda*, обыкновенная манна, *Gemeine Manna*, получается из старыхъ деревьевъ, особенно изъ нижней части ствола, притомъ при ненастливой погодѣ лѣтомъ или осенью. Эта манна представляется въ видѣ вязкой, липкой массы желтаго или буроватаго цвѣта, въ которой заключаются зерна или комки различной величины, бѣловатаго или желтоватаго цвѣта; сверхъ того въ этой массѣ находятся отломки коры дерева и другія постороннія вещества. Вкусъ обыкновенной манны сначала медовый, но потомъ слабо раздражающій; она содержитъ, кромѣ маннита, *значительное* количество камеди и сахара.

Обыкновенная манна бываетъ весьма различнаго качества, смотря по степени сухости или вязкости ея, по количеству бѣловатыхъ комковъ, разсѣянныхъ въ общей массѣ и по количеству постороннихъ веществъ. Лучшій сортъ обыкновенной манны въ торговлѣ называется *Manna electa*, *Manna granulosa*, *Manna in sortis* s. *Manna Gerace*. Вообще эта манна называется *Manna calabrina*; она привозится изъ Палермо чрезъ Ливорно и Марсель.

3. *Manna crassa* s. *pinguis* s. *spissa* s. *sordida* s. *inferior*, *простая* или *жирная манна*, *Fette oder Pugliamanna*, представляется въ видѣ сырой, вязкой, маркой, бурой массы, съ примѣсью большаго количества постороннихъ веществъ; она притягиваетъ влагу изъ воздуха и становится еще мягче. Вкусъ этой манны приторно-сладкій и раздражающій. Для врачебнаго употребленія этотъ сортъ манны не годится, хотя она имѣетъ болѣе сильное слабительное дѣйствіе чѣмъ предыдущіе сорта манны.

С. ч. *Маннитъ*, крахмальный сахаръ, камедь, смолистое вещество и вода (*Bucholz, Leuchtweiss, Rebling*).

Количество маннита въ различныхъ сортахъ манны весьма различно: въ *Manna canellata* находится 42,6% (по *Leuchtweiss-y*), 60,0% (*Bucholz*), до 82% (*Rebling*); въ *Manna in fragmentis* — 37,6% и въ *Manna calabrina* — 32,0% (*Leuchtweiss*).

Количество крахмального сахара: въ *Manna canellata* 9,1%,