

10-ти фунтовъ корицы получается около унши масла. Большая часть масла готовится въ Китаѣ, изъ мелкихъ кусковъ корицы.

Масло китайской корицы густовато, прозрачно, желтоватаго цвѣта, уд. вѣса 1,04—1,09, пріятнаго, сильно-ароматнаго запаха, прянаго и жгучаго вкуса. Спиртъ растворяетъ масло во всякой пропорціи. Въ старомъ маслѣ выдѣляются кристаллы *цимтовой кислоты*, при чемъ масло превращается въ смолу. При взбалтываніи съ растворомъ ѣдкаго кали, масло не застываетъ въ массу, а растворяется въ немъ.

Масло корицы состоитъ изъ *альдегида цимтовой кислоты*, $C_{18}H_8O_{27}$, *цимтовой кислоты*, $C_{18}H_8O_4$, и смолы.

У. *Внутрь*: по $\frac{1}{2}$ до 2 капель съ сахаромъ; входитъ въ составъ *Acidi acetici aromatici*, *Mixturae oleoso-balsamicae* и нѣкоторыхъ другихъ наружныхъ формъ.

OLEUM CINNAMOMI ZEYLANICI.

Oleum Cinnamomi acuti s. veri.

Масло цейлонской корицы.

Ceylonzimmtöl. Huile de Canelle de Ceylan. Oil of Cinnamon bark.

Это масло получается при перегонкѣ цейлонской корицы съ водою (см. *Cortex Cinnamomi Zeylanici*, Т. I, на стр. 195). Изъ 10-ти фунтовъ цейлонской корицы получается около 4-хъ драхмъ масла и, поэтому, оно гораздо дороже масла китайской корицы. На Цейлонѣ, въ главномъ городѣ Коломбо, готовятъ масло изъ мелкихъ кусковъ корицы, предварительно намоченныхъ въ соленой водѣ.

Масло цейлонской корицы густовато, прозрачно, желтоватаго цвѣта, уд. вѣса отъ 1,006 до 1,044, весьма пріятнаго, ароматнаго запаха, пріятнѣе запаха масла китайской корицы; вкусъ сладкій, пряно-жгучій.