

Составъ масла цейлонской корицы сходенъ съ составомъ масла китайской корицы.

Oleum Cinnamomi Zeylanici употребляется въ такихъ же приемахъ и формахъ, какъ и масло китайской корицы.

Масло листьевъ Cinnamomi Zeylanici, Oleum Foliorum Cinnamomi, весьма похоже на *воздичное масло*; оно имѣетъ буроватый цвѣтъ, уд. вѣсъ 1,05, проникательный, ароматный запахъ и жгучій вкусъ. Реакція масла кислая. При взбалтываніи масла съ растворомъ ѣдкаго кали, или ѣдкаго амміака, получается кристаллическая масса. Масло листьевъ цейлонскаго коричневаго дерева состоитъ изъ *углеводорода*, $C_{20}H_{16}$, уд. вѣса 0,86, и изъ *воздичной кислоты*. Углеводородъ масла кипитъ при 165° Ц. (*Stenhouse.*)

OLEUM CITRI.

Oleum de Cedro s. Limonum s. Corticis Citri.

Лимонное масло.

Citronenöl, Limonenöl. Huile essentielle de Citron ou de Limon. Oil of Lemon peel.

Лимонное масло заключается въ масленосныхъ железкахъ наружнаго слоя *лимонной корки* (см. *Cortex Fructus Citri*, Т. I, на стр. 493); оно получается *выжиманіемъ свѣжей лимонной корки* такимъ же образомъ, какъ и масло померанцевой корки. Изъ корки 100 штукъ свѣжаго лимона получается около $1\frac{1}{2}$ унціи масла. Лимонное масло получается, кромѣ того, *перегонкою* свѣжей лимонной корки съ водою. Главнѣйшія мѣста добыванія лимоннаго масла—Мессина и Реджіо (въ Сицили и Калабріи).

Лимонное масло жидко, нѣсколько мутно, желтоватаго цвѣта, уд. вѣса 0,847, очень пріятнаго запаха, прянаго вкуса. Масло, полученное выжиманіемъ корки, имѣетъ болѣе пріятный запахъ, нежели масло, полученное посредствомъ перегонки; въ первомъ образуетъ желтоватый осадокъ, а послѣднее прозрачно.