

употребляютъ болѣе 500,000 центнеровъ (= 1½ милліон. пудамъ) пальмоваго масла для этой цѣли. Свѣжее пальмовое масло, въ Гвиней, употребляется въ пищу, равнымъ образомъ и жаренные плоды пальмы.

С. ПЛОТНЫЯ ЖИРНЫЯ МАСЛА, СОДЕРЖАЩІЯ ЭЭИРНОЕ МАСЛО.

OLEUM LAURINUM.

Oleum Lauri.

Лавровое масло. Бобковая мазь.

Lorberöl, Lohröl. Huile de baies de Laurier. Oil of Laurel berries.

Лавровое масло получается выжиманіемъ лавровыхъ ягодъ или вывариваніемъ ихъ съ водою (см. *Fructus Lauri*, Т. I. на стр. 449). Оно преимущественно готовится въ Ломбардіи, у озера Гарда (*Lago di Garda*), и привозится чрезъ Триестъ, а испанское лавровое масло привозится чрезъ Марсель.

Лавровое масло имѣетъ консистенцію коровьяго масла, желтовато-зеленый цвѣтъ, сильный лавровый запахъ и горько-пряный, жирный вкусъ. Лавровое масло не представляетъ однообразной массы, а состоитъ изъ мягкаго жира со многими кристаллическими зернами, придающими маслу *зернистый видъ*. Лавровое масло совершенно растворяется въ эфирѣ; въ спиртѣ-же растворяются только эфирное масло и красящее вещество, а жирное масло остается нераствореннымъ.

С. ч. Эфирное масло, лавринъ, жидкое зеленое жирное масло, лаврогтеаринъ, смолистое и воскоподобное вещества.

Эфирное масло лавровыхъ ягодъ описано при *Oleum aetherium Lauri*, на стр. 233.

Лавринъ, *Laurinum*, открытъ, въ 1824 г., Bonastre, въ лавровыхъ ягодахъ. Чистый лавринъ кристаллизуется безцвѣтными призмами, не имѣющими ни запаха ни вкуса; не растворяется въ водѣ, легко растворяется въ спиртѣ и эфирѣ; плавится при 44°, а при болѣе сильномъ нагрѣваніи — улетучивается.