

вяжущаго и остраго вкуса. Монезія растворяется въ водѣ, не вполне растворяется въ спиртѣ и вовсе не растворяется въ эфирѣ.

Extractum Monesiae прежде употреблялся *внутри*: отъ Эј до ђѢ, въ порошкахъ и пилюляхъ; теперь-же онъ вовсе не употребляется, потому что онъ дѣйствуетъ какъ и каждое другое вяжущее средство. При появленіи этого экстракта во Франціи, приписывали ему необыкновенныя цѣлебныя силы, — что однако, нисколько не оправдалось.

С. ЭКСТРАКТЪ, СОДЕРЖАЩІЙ САХАРИСТОЕ ВЕЩЕСТВО.

EXTRACTUM GLYCYRRHIZAE CRUDUM.

Succus Licquiritiae s. Glycyrrhizae crudus.

Экстрактъ солодковаго корня. Лакрица.

Süssholzsaft, Lakritz. Jus ou Suc de Réglisse. Refined Liquorice, Liquorice juice.

Лакрица готовится, въ Россіи, изъ *русскаго солодковаго корня*, *Radix Glycyrrhizae echinatae* (Т. I, на стр. 48) и, въ южной Европѣ, изъ *испанскаго солодковаго корня*, *Radix Glycyrrhizae glabrae* (Т. I, на стр. 47).

Измельченный корень варится съ водою, отваръ процѣживается и выпаривается до консистенціи экстракта. Изъ него приготавлиются цилиндрическіе куски (палочки), которыя высушиваются. Въ Россіи, лакрица готовится въ Астрахани и Казани; въ южной Европѣ—въ Испаніи, Сициліи, Калабріи, южной Франціи и Греціи. Русская лакрица укладывается между слоями дубовыхъ листьевъ, а лакрица, приготовленная въ южной Европѣ — между слоями лавровыхъ листьевъ. Это дѣлается съ тою цѣлью, тобъ палочки не слипались между собою. Палочки итальянской лакрицы обыкновенно снабжены штемпелемъ, съ именемъ фабриканта, или мѣста вывоза, напр. *Baracco, Martucci, Cassano, Ferrara, Corigliano, Rossano, Abruzza, Puglia, Basilicate, R. de Rosa* и др.

Лакрица представляется въ видѣ цилиндрическихъ палочекъ,