

Ordo MULTUNGULA s. PACHYDERMATA. МНОГОКОПЫТ-  
НАЯ или ТОЛСТОКОЖЯ.

Familia SETIGERA. ЩЕТИННАЯ.

Genus SUS L. СВИНЬЯ.

Species SUS SCROFA L. var. DOMESTICA. ДОМАШНЯЯ СВИНЬЯ.

Вдоль реберъ и вдоль почекъ у свиньи находится обильное количество жира, который очищается отъ мясныхъ частей и перепонокъ, потомъ разрѣзывается на кусочки, промывается водою, растапливается и процѣживается. Такимъ образомъ получается:

ADEPS SUILLUS.

*Adeps s. Axungia Porci. Axungia porcina.*

Свиной жиръ.

Schweinefett, Schweineschmalz. Graisse de porc. Hogs lard.

Свиной жиръ представляется въ видѣ совершенно бѣлой, мягкой, однообразной массы, уд. вѣса 0,93 — 0,94, чисто-жирнаго вкуса и безъ запаха; онъ плавится при  $+ 30^{\circ}$  Ц.; легко растворяется въ эфирѣ и трудно — въ 95%-номъ спиртѣ (въ 36 чч.).

Свиной жиръ состоитъ изъ 62% стеарина и пальмитина и 38% эланина.

Свѣжеприготовленный свиной жиръ всего лучше сохраняется въ стеклянныхъ, хорошо закупоренныхъ банкахъ, въ прохладномъ мѣстѣ. Свиной жиръ долго не измѣняется, если онъ хорошо приготовленъ и если онъ не содержитъ воды; въ противномъ случаѣ, онъ желтѣетъ, получаетъ прогорклый запахъ и вкусъ и имѣетъ кислую реакцію на лакмусовую бумагу.

Лучшее время для приготовленія очищеннаго свиного жира — зима. Изъ 3-хъ чч. свиного жира, съ перепонками, получаютъ 2 чч. очищеннаго.

Свиной жиръ употребляется для втиранія и для приготовленія многихъ мазей.