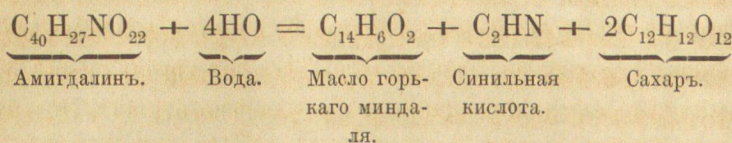


миндалѣ не находится готоваго масла, но оно образуется дѣйствіемъ эмульсіна и воды на амидалинъ, при чемъ послѣдній разлагается на масло горькаго миндаля, синильную кислоту и плодový сахаръ, какъ видно изъ слѣдующей формулы:



Для полученія масла горькаго миндаля сперва выжимаютъ жирное масло сѣмянъ при обыкновенной температурѣ; потомъ выжимки превращаются въ порошокъ, смачиваются съ водою, въ кубѣ, въ продолженіи 24 часовъ, послѣ чего масло перегоняется. Оно осаждается въ приѣмникѣ подѣ водою, вода сливается съ масла и еще разъ подвергается перегонкѣ съ поваренною солью, потому что въ водѣ находится значительное количество масла въ растворѣ. Изъ 10 фунтовъ горькаго миндаля получается около унціи масла. По Zeise, изъ 50 килограммовъ толченаго и выжатаго горькаго миндаля, получается отъ 360 до 420 граммовъ (12 до 14 унцій) масла.

Масло горькаго миндаля густовато, желтоватаго или желтаго цвѣта, прозрачно, сильно преломляетъ лучи свѣта, уд. вѣса 1,045—1,060, пріятнаго запаха, жгучаго и горьковатаго вкуса. Растворяется въ 30 чч. воды, легко—въ спиртѣ, хлороформѣ и эфирѣ. Масло кипитъ при 170—180°; на воздухѣ разлагается, превращаясь въ росноладонную кислоту, которая и выдѣляется въ видѣ кристалловъ, въ старомъ маслѣ.

Масло горькаго миндаля содержитъ отъ 2 до 5-ти процентовъ синильной кислоты, вслѣдствіе чего оно сильно-ядовито. При дѣйствіи известковаго молока и желѣзнаго купороса на это масло, получается безцвѣтное, жидкое масло, не содержащее синильной кислоты и не дѣйствующее ядовито.

Составъ чистаго масла горькаго миндаля: $C_{14}H_6O_2$.

При дѣйствіи ѣдкаго кали на масло горькаго миндаля, выдѣляется водородъ и получается росноладоннокислое кали.

Крѣпкая сѣрная кислота растворяетъ масло горькаго минда-