

перегонкою ее съ водою. Выжатое масло считается *лучшимъ* чѣмъ перегнанное. Для полученія его поступаютъ различнымъ образомъ: въ Генуѣ зрѣлые померанцы растираютъ на воронкообразной тѣркѣ; въ Сициліи свѣжая померанцевая корка выжимается въ мѣшкахъ, а въ Калабріи плоды кладутъ въ особый приборъ, состоящій изъ двухъ цилиндровъ, покрытыхъ тонкими металлическими иголками; эти цилиндры вертятся по противоположному направлению и иголки разрываютъ маслянистыя желѣзки корки плодовъ, вслѣдствіе чего масло и выдѣляется. Выжиманіемъ корки получается около $2\frac{1}{2}$ процентовъ масла; перегонкою свѣжей корки получается нѣсколько меньше, а перегонкою сушеной—получается не болѣе одного процента.

Масло померанцевой корки желтовато, весьма жидко, уд. вѣса 0,830—0,835, пріятнаго запаха, пряно-горьковатаго вкуса. Со временемъ масло густѣетъ и темнѣетъ. Легко растворяется въ спиртѣ и эфирѣ. Масло кипитъ при 180° Ц. Съ іодомъ масло вспыхиваетъ.

Составъ масла померанцевой корки: $C_{20}H_{16}$.

У. *Oleum Aurantii Corticum* иногда прописывается въ формѣ *Elaeosacchari*. Оно имѣетъ обширное употребленіе для духовъ и ликеровъ.

Въ торговлѣ находится масло подъ названіемъ: *Oglio di Portogallo*, *Essence ou Huile de Portugal*; оно получается изъ *анельсина*. Изъ *листьевъ померанцеваго дерева* получается, перегонкою съ водою, такъ называемое *Petit grain* или *Huile de petit grain*. Оба эти масла употребляются для духовъ.

OLEUM AURANTII FLORUM.

Oleum Neroli s. Naphae.

Масло померанцевыхъ цвѣтовъ.

Pomeranzenblüthenöl. Huile essentielle de Fleurs d'Oranges. Oil of Orange flowers.

Масло померанцевыхъ цвѣтовъ получается, въ южной Европѣ, перегонкою свѣжихъ, не сушеныхъ цвѣтовъ (см. *Flores Au-*