

OLEUM BERGAMOTTAE.

Essentia Bergamottae.

Бергамотное масло.

Bergamottöl. Huile essentielle de Bergamote. Oil of Bergamott.

Бергамотное масло получается выжиманіемъ свѣжихъ плодовъ (корки плодовъ) *лимона* — *бергамота*, *Citrus Bergamium* Risso, принадлежащаго къ роду *Citrus* (см. Т. I, на стр. 403). Прежде разводили это дерево около города *Бергамо*, въ ломбардской провинціи Италіи, отъ чего произошло названіе *Citrus Bergamium* и названіе: *Bergamotta*. Выжиманіе масла изъ корки плодовъ производится такимъ же образомъ, какъ и выжиманіе масла изъ померанцевой корки (см. *Oleum Aurantii Corticum*, на стр. 207). Изъ корки 100 штукъ плодовъ получается около 2 $\frac{1}{2}$ унцій эфирнаго масла.

Бергамотное масло жидко, мутновато, желтоватаго цвѣта, уд. вѣса 0,873—0,888, весьма пріятнаго запаха и прянаго вкуса. Со временемъ масло дѣлается свѣтлымъ и въ немъ образуется осадокъ. Реакція масла слабо-кислая; оно легко растворяется въ безводномъ спиртѣ.

Съ іодомъ бергамотное масло вспыхиваетъ; растворяется въ растворѣ ѣдкаго кали, чѣмъ бергамотное масло различается отъ померанцеваго и лимоннаго (*Zeller*).

Бергамотное масло исомерно съ терпентиннымъ масломъ, но содержитъ, кромѣ того, еще одно масло, содержащее кислородъ. Въ старомъ маслѣ иногда осѣдаетъ особенное камфоровидное вещество, названное *бергаптэномъ*, *Bergaptēn*, которое, въ чистомъ видѣ (по кристаллизаціи изъ спирта), представляетъ тонкіе, безцвѣтные, игольчатые кристаллы, безъ запаха и вкуса; они не растворимы въ холодномъ спиртѣ; плавятся при 206° Ц. и улетучиваются безъ разложенія. Бергаптэнь, вѣроятно, образуется окисленіемъ бергамотнаго масла (*Mulder* и *Ohme*).

Oleum Bergamottae входитъ въ составъ *Acidi aceticici aro-*