

масла; но въ нѣкоторыхъ органахъ, именно въ зародышѣ выше-означенныхъ сѣмянъ, оно находится въ обильномъ количествѣ.

Жирное масло заключается въ клѣточкахъ растеній, въ видѣ мельчайшихъ капелекъ, большею частью, вмѣстѣ съ водною жидкостію и протейными веществами, напр. въ миндалѣ, клещевинномъ сѣмени, плодахъ конопли и др.; рѣже оно находится вмѣстѣ съ крахмаломъ, напр. въ дубовыхъ желудяхъ и сѣменахъ какао.

Жирныя масла обыкновенно получаютъ *выжиманіемъ* измельченныхъ частей растеній прессомъ или жомомъ. Это выжиманіе производится *при обыкновенной температурѣ*, или по предварительномъ *нагрѣваніи* измельченныхъ плодовъ или сѣмянъ, вслѣдствіе чего бѣлковинныя вещества ихъ створаживаются и выдѣленіе масла происходитъ скорѣе и, притомъ, въ бѣльшемъ количествѣ, чѣмъ при выжиманіи масла на холодѣ. Нѣкоторыя масла, получаемыя выжиманіемъ на холодѣ, оказываются гораздо лучшими, чѣмъ тѣ, которыя получаютъ изъ тѣхъ-же плодовъ или сѣмянъ, но предварительно нагрѣтыхъ, напр. миндальное, оливковое, конопляное, маковое и др. масла. Нѣкоторыя жирныя масла получаютъ вывариваніемъ измельченныхъ частей растеній *въ водѣ*, послѣ чего выдѣлившееся масло снимается съ поверхности ея. Наконецъ, немногія масла получаютъ извлеченіемъ ихъ посредствомъ *эфира, углестры* и *хлороформа*, хотя этимъ путемъ, вмѣстѣ съ масломъ, извлекаются и другія вещества, придающія жирному маслу другія качества. Для полученія жирнаго масла, изъ раствора его въ означенныхъ жидкостяхъ, перегоняютъ ихъ въ ретортахъ, при чемъ летучія жидкости получаютъ въ приѣмникѣ, а жирное масло остается въ ретортѣ.

*Общія свойства жирныхъ маселъ* слѣдующія: они жидки или плотны, удѣльно-легче воды, безцвѣтны или окрашены, вслѣдствіе содержанія красящихъ или другихъ постороннихъ веществъ. Чистыя и совершенно свѣжія жирныя масла не имѣютъ ни запаха, ни вкуса и не оказываютъ реакціи на лакмусовыя бумажки; но жирныя масла, находившіяся въ соприкосновеніи съ воздухомъ, особенно при содѣйствіи свѣта, тепла и влаги, дѣлаются на вкусъ и запахъ прогорклыми и принимаютъ кислую реакцію.