

въ водѣ. На этомъ основывается приготовленіе мыль и нѣкоторыхъ пластырей. Въ прогорклыхъ жирахъ также выдѣляются жировыя кислоты. Всѣ жирныя масла состоятъ изъ нѣсколькихъ жировъ. Жидкія жирныя масла преимущественно состоятъ изъ *олеина*, а плотныя—изъ *стеарина* и *пальмитина*. Въ нѣкоторыхъ жирныхъ маслахъ, напр. въ пальмовомъ, кокосовомъ, клещевинномъ, кротоновомъ, льняномъ, лавровомъ и мускатномъ, находятся особенныя жиры.

Олеинъ или *элаинъ*, *Oleinum* s. *Elaënum* (отъ ἔλαιος — *маслянистый*), открытъ *Chevreul*-емъ, въ 1813 г. Олеинъ находится во многихъ жирахъ. Жидкая часть *невысыхающихъ маселъ* состоитъ изъ олеина. Чистый олеинъ — маслообразная, безцвѣтная и прозрачная жидкость, уд. вѣса, 0,913, безъ запаха, сладковатаго вкуса. Азотноватая кислота превращаетъ олеинъ въ *элаидинъ*. На этомъ основана реакція для распознаванія высыхающаго масла въ невысыхающемъ; т. е. послѣднее *застываетъ* отъ азотноватой кислоты въ массу, вслѣдствіе превращенія олеина въ элаидинъ, между тѣмъ, какъ высыхающее масло *не застываетъ* отъ означенной кислоты.

Главнѣйшія составныя части жирныхъ маселъ будутъ описаны при каждомъ изъ нихъ; теперь-же слѣдуютъ краткія описанія *глицерина* и *акролеина*.

Глицеринъ, *Glycerinum* s. *Glycerina*, $C_6H_8O_6$, принадлежитъ къ трехъ-основнымъ спиртамъ; онъ соединяется съ 1, или 2 паями жировой кислоты, образуя такъ называемыя *моно—, ди—, триглицериды*. Большая часть растительныхъ (а также и животныхъ) жировъ принадлежитъ къ *триглицеридамъ*. При дѣйствіи сильныхъ основаній на эти соединенія, происходитъ разложеніе послѣднихъ, при чемъ основанія соединяются съ жировою кислотою, образуя мыло, а глицеринъ выдѣляется.

Глицеринъ открытъ шведскимъ фармацевтомъ и химикомъ *Шеле* (*Scheele*, *Opuscula II*, p. 175), въ 1779 году, при приготовленіи свинцоваго пластыря. Потомъ глицеринъ изслѣдовали *Chevreul*, *Pelouze* и *Redtenbacher*. Теперь глицеринъ готовится въ большомъ количествѣ на химическихъ заводахъ; онъ имѣетъ