

при  $+ 35^{\circ}$  Ц., трудно растворяется въ спиртѣ, легко — въ эфирѣ.

Оба масла легко омылываются отъ ѣдкихъ щелочей, при чемъ получается олеиновая кислота и двѣ плотныхъ жировыхъ кислоты. Одна изъ послѣднихъ называется *бассіа* — *кислотою*; она кристаллична, безъ запаха и вкуса, плавится при  $70,5^{\circ}$ . Составъ бассіа-кислоты:  $C_{36}H_{36}O_4$ , слѣдовательно, она тождественна со *стеариновою кислотою* (*Hardwick*, 1849).

Другая изъ плотныхъ кислотъ, находящаяся въ щелокѣ по полученіи бассіа-кислоты, имѣеть видъ воска, кристаллизуется, изъ эфирнаго раствора, въ видѣ бородавчатыхъ кристалловъ, которыя плавятся при  $55,5^{\circ}$  Ц. Составъ этой кислоты:  $C_{32}H_{32}O_4$ , слѣдовательно, она тождественна съ *пальмитиновою кислотою*. По *Heintz*-у, эта кислота состоитъ изъ смѣси 80 — 90% пальмитиновой и 20 — 10% миристиновой кислотъ (*Heintz*, 1854).

Изъ одного килограмма бассіа-масла получается около 240 граммовъ плотныхъ жировыхъ кислотъ.

Бассіа-масло употребляется въ пищу, въ Остѣ-Индіи, а также въ тропической Африкѣ, преимущественно въ Бамбара (Бамбара — центрально-Нигритское царство, омываемое рѣкою Нигромъ). Плоды бассіи также съѣдобны. (*Mungo Park*, Voyage dans l'intérieur de l'Afrique.)

---

## OLEUM CACAO.

*Butyrum Cacao.*

**Масло какао.**

Cacaobutter, Cacaoöl. Beurre de Cacao. Oil of de Cocoa.

Масло какао получается выжиманіемъ толченаго и предварительно нагрѣтаго сѣмени какао, или-же вывариваніемъ сѣмени съ водою. Полученное масло, затѣмъ, растапливается и процеживается сквозь пропускную бумагу (въ жестяной воронкѣ съ двойными стѣнками, между которыми находится кипячая вода). Въ