

ги оставимъ 2—3 мѣсеца отъ като ги наберемъ отъ дърветата, защото отъ по-стари орѣхи се искарева масло съ по-приятенъ вкусъ.

*Миндалъ.* Ядкитѣ на миндалътъ съдържатъ до 40—50% масло, което почти изключително се употрѣблява въ лѣкарството.

*Сейрекъ.* Отъ сѣмената на сейректъ се получава „ленено масло“ (бизиръ).

Съ топлій начинъ (смачкване при топлината) получава се около 28% масло, а по студений начинъ добива се само около 22%, нъ тѣй приготвеното масло е по-чисто и съ по-приятенъ вкусъ. Чистото ленено масло се сгъстява при 16° С., а при 17° С. става на твърдо жълто вещество. Главно употрѣбление има бизирътъ за правение маслени бои и за мазание. Въ Россия прѣсний бизиръ служи за ѣденіе. Отъ бизирътъ се добива „искусственъ каучукъ“ по този начинъ ако маслото се загрѣва въ единъ котелъ до когато стане като едно тъмно жилаво вещество, което пакъ нѣколко врѣме се вари съ разрежена хидро-азотяна киселина (кезапъ). По този начинъ става вещество жилаво и втвърдява се при достигнѣтъ на въздухътъ; щомъ го гудимъ въ горѣща вода става изново меко.

*Букъ.* Сѣмената на букътъ съдържатъ около 17% масло, което въ днешно врѣме добиватъ въ много европейски маслени фабрики. Чисто буково масло е почти безцвѣтно, съ приятна миризма и вкусъ; може да се употрѣблява даже и за ѣденіе. Нечистото масло се употрѣблява за освѣтление и правение сапунъ.

Въ ново врѣме искараватъ отъ сѣмената на лозата единъ видъ масло, което може да се употрѣблява и за ѣденіе по причина на добрий му вкусъ. Тѣй сѣщо искараватъ сега отъ сѣмената на памукътъ единъ видъ масло; отъ сѣв. Америка и Египетъ испрацатъ за европейскитѣ маслени фабрики памучни сѣмена, които изобщо съдържатъ около 15—18% масло.

Въ Италия (въ г. Туринъ) се намиратъ голѣми фабрики, които ежегодно обработватъ по нѣколко милиони килограма сѣме отъ растението „кърлешъ (Ricin)“ Кърлешеното масло се употрѣблява особено въ лѣкарството. Въ България може да вирѣе кърлешътъ; до сега се сѣе за украшение.