

Кандіійскій сахаръ или *сахарный леденецъ*, *Saccharum crystallisatum s. candum s. canti s. candidatum*, *Candis-Zucker*, готовится медленнымъ выпариваніемъ не слишкомъ густаго сахарнаго сиропа въ широкихъ сосудахъ, въ которыхъ поперегъ натянуты нитки; около этихъ нитокъ и кристаллизуется сахаръ-леденецъ въ видѣ прозрачныхъ, большихъ ромбическихъ призмъ. Если сахарный сиропъ не окрашенъ, то получается безцвѣтный леденецъ; если же сахарный сиропъ предварительно подкрашенъ кошенилью или шафраномъ, то получается красный или желтый леденецъ.

Бурый или *Бургавскій сахаръ*, *Saccharum Boerhaavii*, ничто иное, какъ леденецъ, приготовленный на водной наливкѣ груднаго сбора, состоящаго изъ слѣдующихъ веществъ: *Flores Malvæ*, *Fl. Tiliae*, *Fl. Althæae*, *Fl. Papaveris Rhœados*, *Herba Capilli veneris*, *Cortex nucum Juglandis* et *Radix Glycyrrhizæ*. Бургавскій сахаръ носитъ названіе изобрѣтателя, знаменитаго врача и химика *Германна Бургава* (*Hermann Boerhaave*, род. въ предмѣстіи Лейдена 1668 г., ум. 1738 г.).

2. BETA VULGARIS L. СВЕКЛОВИЦА.

SYST. NATURALE: Chenopodiaceae.

SYST. SEXUALE: Pentandria Digynia.

Свекловица встрѣчается въ дикомъ состояніи по морскимъ берегамъ въ южной Европѣ. Разновидности свекловицы, преимущественно *Beta silesiaca* Beckmann, разводится въ огромномъ количествѣ для добыванія *свекловичнаго сахара*.

Сокъ корня свекловицы содержитъ до 14% сахара (*Péligot*). Для добыванія сахара изъ свекловицы, корень промывается водою, измельчается и сокъ изъ него выжимается. Бурый сокъ освѣтляется посредствомъ животнаго угля, процѣживается и выпаривается до кристаллизаціи. Патока, получаемая при фабрикаціи свекловичнаго сахара, имѣетъ непріятный запахъ и вкусъ; но самый свекловичный сахаръ, особенно совершенно чистый, ничѣмъ не различается отъ тростниковаго.

Берлинскій фармацевтъ *Марграфъ* открылъ свекловичный сахаръ въ 1747 году (*Andreas Sigismund Marggraf*, Mémoires