

надъ. Изъ него приготвляются многіе сиропы, *Syrupi*, для составленія которыхъ берется на одну часть воды, или водной наливки, отвара, миндального молока, плодового сока и другихъ жидкостей, — двѣ части сахара. Сахарь входитъ въ составъ многихъ лекарствъ, напр. порошковъ, кашекъ, растворовъ, микстуръ и эмульсій. *Маслосахары*, *Elacosacchara s. Oleosacchara*, приготвляются смѣшеніемъ 20 — 60 чч. порошка рафинада съ 1 ч. эспрна масла. Всѣ сахарные препараты, *Saccharata*, напр. *Rotulae*, *Trochisci*, *Pastilli*, *Pastae*, *Bacilli*, *Morsuli*, *Confectio-*
nes, *Condita*, *Conservae*, *Saccharum crocatum* и др., главнымъ образомъ состоятъ изъ сахара.

Сахарная вода служить противоядіемъ при отравлениі многими ядами. *Снаружи* сахаръ служить какъ присыпка, входитъ въ составъ полосканія рта и зѣва, клистира и нѣкоторыхъ другихъ формъ.

Употребленіе сахара въ пищу, для питья, конфетовъ и ликеровъ — всѣмъ известно.

Венеціанцы въ 996 году привезли первый сахаръ въ Европу изъ Египта и Кандіи, отчего и произошло название леденца «*Candis*»; потомъ стали привозить сахаръ изъ Сициліи и Мальты, называемый «*Saccharum melitense*» или «*Melis*». Въ Западной Индіи стали разводить сахарный тростникъ съ 1580 года и около этого времени былъ привезенъ первый сахаръ изъ Америки въ Европу. Рафинированіе сахара изобрѣтено аравитянами. Название: *Saccharum* происходитъ отъ арабскаго «*Sukkur*», а послѣднее отъ санскритскаго «*Sarkura*».

Гликозъ или крахмальный сахаръ, *Krümelzucker*, *Glucose*, *Traubenzucker*, *Stärkezucker*, $C_{12}H_{12}O_{12}$ + 2 аq., находится въ изюмѣ, сливахъ, винныхъ ягодахъ, во многихъ сладкихъ плодахъ, въ мёдѣ. Этотъ сахаръ образуется при дѣйствіи разведенныхъ кислотъ на тростниковый сахаръ, крахмаль, декстринъ, древесину, а также при дѣйствіи діастаза на крахмаль.

Крахмальный сахаръ кристаллизуется, изъ водного раствора, тонкими кристаллами, а изъ спиртнаго раствора — безцвѣтными, квадратными таблицами, уд. вѣса 1,386, менѣе сладкаго вкуса