

ломъ мѣстѣ, при 30—35°. Наконецъ жидкость процеживаютъ чрезъ холстъ, разливаютъ въ бутылки изъ толстаго стекла, или въ кувшины, хорошо закупориваютъ ихъ и сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Въ мѣстахъ, гдѣ нѣтъ кобыльаго молока, кумысъ готовится изъ *коровьяго молока*, предварительно разбавленнаго  $\frac{1}{3}$  ч. воды.

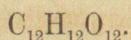
Кумысъ имѣетъ важное значеніе какъ діететическое и врачебное средство.

---

## SACCHARUM LACTIS.

### Молочный сахаръ.

Milchzucker. Sucre de lait. Milksugar.



Молочный сахаръ готовится въ большомъ количествѣ въ Швейцаріи, Тиролѣ, Баваріи, Франціи и нѣкоторыхъ другихъ мѣстахъ, изъ сладкой молочной сыворотки, остающейся послѣ приготовления сыра. Молоко сперва освобождаютъ отъ казеина и жира, сыворотку выпариваютъ до консистенціи сиропа, который оставляютъ для образованія кристалловъ молочнаго сахара. Его снова растворяютъ въ водѣ, растворъ очищаютъ посредствомъ животнаго угля, процеживаютъ и опять выпариваютъ до кристаллизаціи.

Молочный сахаръ представляется въ видѣ кристаллическихъ, плоскихъ или цилиндрическихъ кусковъ. Плоскіе кристаллическіе куски молочнаго сахара съ одной стороны довольно ровны, съ другой неровны, отъ многочисленныхъ, сросшихся между собою, косыхъ, 4-хъ-стороннихъ столбиковъ. Цилиндрическіе куски получаются кристаллизваніемъ молочнаго сахара на деревянныхъ лучинкахъ или шнуркахъ, положенныхъ въ сиропъ, для удобнѣйшаго образованія кристалловъ, какъ это дѣлается при полученіи