

Einem Theile Pfefferminzöl .....	1
in	
Zwei Theilen Weingeist .....	2
benezt und zum Verdunsten des Weingeistes kurze Zeit an der Luft ausgebreitet.	

### Rotulae Sacchari. — Zuckerplätzchen.

Zur Herstellung von Zuckerplätzchen wird mittelfein gepulverter Zucker mit wenig Wasser gemischt und soweit erwärmt, daß eine halbflüssige, nicht durchsichtige Masse entsteht; diese wird alsdann in die Gestalt von Kugelabschnitten gebracht.

### Saccharum. — Zucker.

Weißer, krystallinische Stücke, oder weißes, krystallinisches Pulver.

1 Theil Zucker soll mit 0,5 Theilen Wasser, ohne Rückstand zu hinterlassen, einen farb-, geruchlosen und rein süß schmeckenden Sirup geben, welcher sich in allen Verhältnissen klar mit Weingeist mischt.

Wässerige und weingeistige Zuckerlösungen sollen Lackmuspapier nicht verändern.

Die wässerige Lösung (1 = 20) soll durch Schwefelwasserstoffwasser nicht getrübt werden; mit Ammoniumoxalat-, Silbernitrat- oder Baryumnitratlösung darf sie höchstens eine opalisirende Trübung geben.

0,5 g Zucker sollen nach dem Verbrennen einen wägbaren Rückstand nicht hinterlassen.