

Als Einbettungsmittel für Spezialzwecke ist seit langem der Zuckersirup bekannt. Er hat sich auch für den allgemeinen Bedarf geeignet erwiesen, da er Anilin- und Karminfärbungen unverändert erhält. Hämatoxylinfärbungen werden allerdings nach einiger Zeit zerstört. Der Sirup wird mit der Zeit ganz fest. Er wird folgendermaßen hergestellt: 30 g Fruchtzucker (Lävulose) in 20 ccm Wasser lösen und 24 Stunden bei $+37^{\circ}\text{C}$ stehenlassen. Die Lösung muß sirupartig sein.

Fehlt der Fruchtzucker, kann man auch Rübenzucker zur Sirupkonsistenz lösen. Man muß der Masse nur eine Andeutung einer Spur Essig- oder Salzsäure zusetzen, um den Kristallisationspunkt zu verschieben, sonst kristallisiert der Zucker unter Umständen unter dem Deckglas aus, was zwar ganz hübsche Bilder gibt, aber dem Sinn einer Einschlußmasse nicht entspricht.