LXXXVII.

Notiz über den Fruchtzucker.

Von

Soubeiran.*(Journ. de Pharm. et de Chim. III. Série, T. X. Juill. 1846.)*

Der Fruchtzucker hat in seiner Lösung die Eigenschaft, die Polarisationssebene nach links zu drehen. Man erhält aus dieser Lösung eine blumenkohlartige körnige Krystallisation, die aber nach Biot Traubenzucker ist. Der Fruchtzucker krystallisirt also nicht; die Krystalle, die sich aus seiner sirupdicken Lösung abscheiden, sind Traubenzucker, der von diesen abgegossene Sirup aber behält sein Drehungsvermögen nach links unverändert bei und enthält unveränderten Fruchtzucker.

LXXXVIII.

Leimzucker.

H. Laurent hat den Leimzucker, der schön krystallisirt war, analysirt und fand 32,10 %C; 6,66 H; 18,92 N; er leitet daraus die Formel ab: $C_4 H_5 N O_4$, diese giebt $C=32,0$; $H=6,66$; $N=18,66$; $O=41,68$; demnach wäre der Leimzucker isomerisch mit dem Urethylan. Wenn 1 Aeq. Wasser zu Hippursäure gerechnet wird, so findet man $C_{18} H_9 NO_6 + HO = C_{14} H_6 O_4 + C_4 H_5 NO_4$. (*Compt. rend. XXII. p. 789.*)