hat adstringirende Eigenschaften und scheint den meisten seiner Eigenschaften nach dem Tannin nahe zu stehen.

11) Fügt man dem Saft einer grünen Frucht so viel Jod zu, als er aufnehmen kann, so scheidet sich eine Verbindung von Jod und diesem adstringirenden Stoffe aus, welche nach dem Auswaschen mit verdünnten Säuren bei geeigneter Temperatur Zucker bildet.

12) Der aus dem Gerbstoff der Galläpfel durch verdünnte Schwefelsäure entstehende Zucker drehte nach Rechts, und zwar eben so stark wie die Glycose der Stärke. Der aus dem Gerbstoffe der grünen Früchte unter denselben Umständen entstehende Zucker drehte gleichfalls nach Rechts und ist identisch mit dem Stärkezucker.

13) In den grünen Bananen findet man stets viel Stärke und Gerbstoff, welche beide gleichzeitig abnehmen, so dass sich zuletzt keine Spur beider in den reifen Bananen vorfindet. Der an ihrer Stelle auftretende Zucker ist Rohrzucker.

14) Es besteht daher eine wesentliche Verschiedenheit zwischen den künstlichen Methoden der Zuckerbildung aus Tannin oder Stärke und den Umwandlungen in der Natur.

Ebenso existirt eine sehr grosse Verschiedenheit zwischen dem zuckerartigen Stoffe der Früchte, je nachdem er sich unter dem Einflusse vegetativer Kräfte oder ohne diese gebildet hat, und der Versuch zeigt, dass der in vom Baume getrennten Bananen sich bildende Zucker nicht Rohrzucker, sondern Invertzucker ist. (*Journ. für prakt. Chemie. Bd. 86. 8.* B.)

Das Caramelan

lässt sich nach Gélis farblos erhalten, wenn man mit Stärkezucker operirt und das Product mit roher Knochenkohle behandelt. Dieses farblose Caramelan, ebenso wie das durch einige Spuren von Unreinigkeiten gefärbte Caramelan bilden keinen Zucker wieder, während das Glucosan unter dem Einfluss des Wassers und der Säuren wieder Zucker liefert. (*Gélis, Ann. de Chim. et de Phys. Août. 1862.*)

Damit stimmen Pohls Versuche, den Caramel wieder in Zucker zu verwandeln, d. h. Pohl hatte noch Glucosan in seinem sogenannten Caramel. (*Gélis ebendas.*)
H. Ludwig.