

Chlorsulfonsäure die Arabinose verkohlt, während sie die Laktose in Tetrasulfosäure überführt.

Hinsichtlich der Arbeit von O'Sullivan hält der Verfasser die Möglichkeit nicht für ausgeschlossen, dass die von diesem Autor beobachteten verschiedenen Arabinosevarietäten existiren.

Ueber Milchzucker und Galaktose haben W. H. Kent und B. Tollens*) Studien gemacht, die zu folgenden Hauptergebnissen geführt haben:

1) Genaue Vorschrift zur Gewinnung der grössten Menge Schleimsäure aus Milchzucker. Am besten nimmt man 1200 cc Salpetersäure von 1,15 specifischem Gewicht auf 100 g Milchzucker. So erhält man gegen 40 %.

2) Milchzucker liefert beim Kochen mit verdünnter Schwefel- oder Salzsäure neben Galaktose Dextrose, welche rein abgeschieden worden ist.

3) Galaktose liefert mit Salpetersäure circa 78% Schleimsäure, also das Doppelte der aus Milchzucker zu gewinnenden Menge.

4) Galaktose liefert beim Kochen mit Salzsäure Laevulinsäure.***) Die Bildung von Laevulinsäure beim Kochen vegetabilischer Substanzen mit Salzsäure scheint die Gegenwart eines Kohlehydrats in der untersuchten Substanz anzuzeigen.

5) Beim Erhitzen von Schleimsäure mit Wasser auf hohe Temperatur wird sie zersetzt unter Bildung von wahrscheinlich Dehydro-schleimsäure, Brenzschleimsäure und anderen Substanzen.

Ueber den Perseït, eine mannitähnliche Zuckerart, die in den Früchten von *Laurus persea* vorkommt, haben A. Muntz und V. Marcano***) Studien gemacht, die ich hier nur erwähnen kann.

*) Liebig's Annalen der Chemie **227**, 221.

) Die Verfasser haben diese Ansicht aufgestellt, weil die drei wichtigsten Glieder der Gruppe $C_6H_{12}O_6$ die Dextrose, die Laevulose und die Galaktose mit Salzsäure gekocht, Laevulinsäure liefern und weil die meisten anderen Kohlehydrate unter der Einwirkung von Säuren mindestens einen dieser Körper bilden (z. B. Cellulose, Stärke, Inulin, Rohr- und Milchzucker). — Von dieser Ansicht ausgehend haben P. Herrmann und B. Tollens (Ber. d. deutsch. chem. Gesellsch. zu Berlin **18, 1333) geschlossen, dass das Saccharin kein eigentliches Kohlehydrat sei, da es mit Salzsäure gekocht selbst nach 20 Stunden überhaupt nur wenig zersetzt war und sich Laevulinsäure nicht nachweisen liess.

***) Annales de chimie et de physique [6.] **3**, 279.