völlig gleichen, aber mehr dunklern, weniger ſüßern und mehr bittern Zucker.

Ueber das Engelſüß oder den Zucker aus der Engelſüßwurzel, Polypodium vulgare;

von

Berzelius.

Der zuckrige Stoff dieſer Wurzel beſitzt ganz andere Eigenſchaften, als die der Süßholzwurzeln. In der wäßrigen Infuſion der Wurzel macht Schwefelſäure einen geringen Niederſchlag; aber die Süßigkeit verſchwindet und läßt ſich nicht wieder herſtellen. Der Niederſchlag wird an der Luft gelb und giebt durch Einwirkung von Alkalien einen rothgefärbten Stoff, ohne allen ſüßen Geſchmack. Wird die ſaure Flüſſigkeit, aus welcher das Süß gefällt iſt, mit kohlenſauren Kalk digerirt und der Einwirkung der Luft ausgeſetzt, ſo abſorbirt ſie Sauerſtoff und es ſchlägt ſich viel eines dunkel violetten in Waſſer unlöslichen Stoffs nieder. Die ſüße Subſtanz der Polypodium-Wurzel ſcheint mithin eine der am leichteſten zerſtörbaren zu ſeyn. Durch Sieden wird ſie zwar nicht ſo leicht verändert, wie wohl durch chemiſche Reactionen. Wird das Dekokt durch Bleyeſſig gefällt, ſo enthält der Niederſchlag keinen Zucker; wenn die Auflöſung durch Schwefelwaſſerſtoff vom Bleyüberſchuß befreit verdunſtet wird, ſo hinterbleibt ein faſt farbloſer Syrup von faden ſüßen Geſchmack, der nicht mehr das Charakteriſtiſche des Engelſüßes hat.
