

lichen als eine anhydridartige Verbindung der Gallussäure, die Digallussäure $C^{14}H^{10}O^9$, aufzufassen ist, zu der noch wechselnde Mengen eines Digallussäure-Glycosids kommen, löst sich in etwa 5 Thln. Wasser, 2 Thln. Glycerin und 2 Thln. Alkohol von 90 Proc. zu einer gelblich gefärbten, Lakmus röthenden Flüssigkeit auf. Wasserfreier Aether, Chloroform, Benzol lösen sie nicht. Aus ihrer wässrigen Lösung wird die Gerbsäure durch NCl und KCl , sowie durch Salz- und Schwefelsäure gefällt. Sie ist eine schwache Säure, die kohlen saure Salze zerlegt, ihre Salze sind jedoch sehr inkonstant. Die mit verdünnter Alkalicarbonatlösung versetzte Auflösung von Gerbsäure oxydirt sich beim Stehen an der Luft in kürzester Frist unter Grün- oder Blaufärbung.

Bei der trockenen Destillation (bei $215^{\circ} C.$) zerfällt die Gerbsäure in CO^2 , Pyrogallol und Melangallussäure, beim Kochen mit verd. Schwetelsäure oder Kalilauge in Gallussäure. Auf alkalische Kupferlösung, sowie auf Silber- und Goldsalzlösungen wirkt sie reducirend ein.

Die für uns wichtigste Eigenschaft der Gerbsäure ist ihre Fähigkeit mit Eiweisskörpern und eiweissartigen Substanzen (Leim) schwer lösliche Niederschläge zu bilden. Die Tanninalbuminate sind, wie Lewin gezeigt hat, vollkommen unlöslich im Wasser, löslich dagegen in conc. Essigsäure, verd. Milchsäure, in einem Ueberschuss von Eiweiss oder Leim, sowie endlich in Aetzalkalien und Alkalicarbonaten. Eine schwache alkalisch gemachte Tanninlösung, also das Alkalitannat, hat nach Lewin keine sichtbare Einwirkung auf Eiweiss.

Beobachtung bestätigte, ist die Gerbsäure keine anhydridartige Verbindung der Gallussäure, sondern wahrscheinlich eine Ketonverkettung von Gallussäuremolekylen.