

Stärke-*mehles*; beim Kochen in Wasser entwickelt es keinen besonderen Geruch.

Die Resultate der ersten Versuche des Hrn. Payen, aus welchen hervorging, daß sich kein Stärke-*mehl* in den Knollen der Erdbirnen, so wie in allen Producten ihrer Analyse, befände, konnten ihm durchaus nicht zweifelhaft erscheinen; dessen ungeachtet ließ er einige Knollen ausreißen, und suchte ein Stärke-*mehlartiges* *Sakmehl* daraus abzuschneiden, oder wenigstens die Gegenwart des Stärke-*mehles* auszumitteln; allein es war ihm unmöglich, auch nur die geringste Spur davon zu entdecken, sondern er fand, wie das erste Mahl: Inulin, Zucker, Eynweiß ic. Das, durch Abwaschen mit Wasser und Alkohol, gereinigte Inulin zeigt bei der Untersuchung unter dem Mikroscope kein Zeichen von Organisation oder Krystallisation; in einer geringen Menge Wasser aufgelöst, stoft es beim Abkühlen zu einer körnigen Masse; diese Körner sind weiß, unförmlich, durchsichtig: ein Tropfen Wasser zertheilt sie in eine Menge außerordentlich kleiner abgerundeter Körner.

Es wäre sehr interessant auszumitteln, ob dieselbe Pflanze unter verschiedener Breite verschiedene Bestandtheile enthält, und zu beobachten, ob die Erdbirnen zu Martinique vor ihrer vollkommenen Reife kein Stärke-*mehl* enthalten, wohl aber nach derselben, und ferner zu erforschen, ob die Erzeugung des Stärke-*mehles* in diesen Knollen durch eine Veränderung des Zuckers, oder des Inulins bedingt wird.

XX.

Ueber das *Sakmehl* der Erdbirnen von Martinique, von Hrn. Payen.

Aus demselben Journale. S. 186.

Bei Gelegenheit einer Notiz, welche Hr. Payen über das *Sakmehl* der Erdbirnen von Martinique der Société philomatique mittheilte, erklärte Hr. Dupetil-Thouars, daß man in jenem Lande den Namen Topinambour einer anderen Pflanze, als dem *Helianthus tuberosus* beigelegt haben konnte, und übergab Hrn. Payen einige Stücke *Dams-Wurzel*, aus welcher Hr. Payen das in großer Menge darin enthaltene,