

хара. Сахаръ изъ сахарнаго клѣна весьма рѣдко встрѣчается въ европейской торговлѣ. Первоначальное добываніе сахара изъ сахарнаго клѣна принадлежитъ квакерамъ въ Сѣверной Америкѣ.

Кромѣ вышеозначенныхъ сортовъ сахара, еще замѣчательны слѣдующіе, хотя они и не находятся въ европейской торговлѣ.

*Сахаръ изъ пальмы* или *пальмовый сахаръ*, *Palmzucker*, *Jaggery*. Получается изъ сока цвѣтовыхъ влагалищъ различныхъ видовъ *пальмъ*, преимущественно *сахарной пальмы*, *Arenga saccharifera* Labill., растущей на Зондскихъ островахъ; *оперной пальмы*, *Borassus flabelliformis* L., одной изъ самыхъ полезныхъ и распространенныхъ пальмъ, растущей въ сѣверо-восточной Аравіи, Гиндостанѣ, Бенгаліи, на Малабарскомъ берегу, Молуккскихъ островахъ и во многихъ другихъ мѣстахъ; *Caryōta urens* L., растущей въ Индіи, именно въ Малабарѣ, Ассамѣ и Бенгаліи. Изъ сока означенныхъ пальмъ (и другихъ) ежегодно получается болѣе 200 милліоновъ фунтовъ пальмоваго сахара.

Тростниковый или свекловичный сахаръ бѣлъ, безъ запаха, весьма сладкаго вкуса, уд. вѣса 1,606; на воздухѣ не измѣняется; растворяется въ  $\frac{1}{3}$  ч. холодной воды и еще легче въ кипящей; растворяется также въ слабомъ спиртѣ; не растворяется въ безводномъ спиртѣ и эфирѣ. Водный растворъ сахара отклоняетъ плоскость поляризаціи *на право*; но отъ прибавленія кислоты, напр. соляной, притомъ, при нагрѣваніи, отклоненіе плоскости поляризаціи происходитъ *на лѣво*. При растираніи или колкѣ сахара въ темномъ мѣстѣ, онъ издаетъ фосфорическій свѣтъ. При разгоряченіи до 180° сахаръ плавится, превращаясь, по охлажденіи, въ прозрачную, аморфную массу. При разгоряченіи до 210—220° сахаръ превращается въ карамель. Если къ раствору сахара прибавить разведенную сѣрную кислоту и оставить при обыкновенной температурѣ, то тростниковый сахаръ превращается въ *некристаллическій* или *плодовый сахаръ*. Отъ соляной и многихъ другихъ кислотъ происходитъ тоже самое превращеніе тростниковаго сахара въ плодовый. Крѣпкая сѣрная кислота превращаетъ сахаръ въ черную массу, при выдѣленіи сѣрнистой и муравьиной кислотъ. При перегонкѣ сахара съ сѣрною кислотою и перекисью марганца получается