Ueber die in den Früchten von *Gingko biloba* enthaltenen Säuren;

von A. Béchamp *).

In dem Saft des Fruchtfleisches von *Gingko biloba* hatten schon vor einigen Jahren Béchamp und Chevreul **) Buttersäure und homologe Säuren gefunden. Nach Béchamp's neuerer Untersuchung sind darin alle Säuren von der Ameisensäure bis zur Capronsäure enthalten. Durch Behandlung der aus diesem Säuregemische abgeschiedenen Capronsäure mit Phosphorchlorür stellte Béchamp das *Chlorcapronyl* $C_{12}H_{11}O_2Cl$ dar. Dasselbe ist eine farblose, leichtbewegliche, unangenehm riechende Flüssigkeit; raucht an der Luft viel weniger als Chlorbutyryl und Chlorvaleryl; ist nur wenig spec. schwerer als Wasser, mit welchem es sich zu Chlorwasserstoffsäure und Capronsäure zersetzt; es siedet zwischen 136 und 140°, aber bei jeder Rectification zersetzt sich eine kleine Menge desselben, und der in der Retorte bleibende Rückstand riecht angenehm und ätherartig.

*) Im Auszug aus Compt. rend. LVIII, 135.

**) Compt. rend. LIII, 1225.