

Producte der Oxydation des ätherischen Fenchelöls durch Chromsäure.

Hempel hat die von Persoz gemachten Beobachtungen einer Prüfung unterworfen, und durch die Analyse gefunden, dass von den von Persoz durch Einwirkung von saurem chromsaurem Kali, Schwefelsäure und Wasser auf Anis-, Sternanis- und Fenchelöl erhaltenen Producten, (Essigsäure und zwei neuen Säuren, die Persoz Umbellinsäure und Badiansäure nennt), die Umbellinsäure identisch ist mit der von Laurent entdeckten Dragonsäure und der von Cahours dargestellten Anissäure. —

Ueber die Badiansäure sind die Versuche Hempel's noch nicht genügend fortgesetzt. (*Annal. der Chem. und Pharm. Bd. 59. p. 104. — 107.*) Hs.

Kartoffel-Fuselöl und dessen Umbildungen.

Cahours, Balard und A. haben das reine Kartoffel-Fuselöl den Alkoholen angereicht, wohin manche ausser dem Weingeist auch Aethyl und Holzgeist rechnen.

Dumas betrachtet es als Hydrat des Amylens ($C^{10}H^{20}$) $= C^{10}H^{20} + 2H^2O$; Liebig bezeichnet es mit dem Namen Amyloxydhydrat. Das hypothetische Amyl (Symb. Ayl) $= C^{10}H^{22}$; das Kartoffel-Fuselöl wäre demnach $C^{10}H^{22}O + H^2O = AylO, H^2O$. Cahours hat eine Verbindung dargestellt von $C^{10}H^{20}$, die er als Amylen beschrieben hat.

Amylen, eine klare farblose Flüssigkeit, eigenthümlich aromatisch riechend, ölig, leichter als Wasser; siedet bei $+160^\circ$. Erhalten durch mehrmalige Destillation des Kartoffel-Fuselöls über wasserfreier Phosphorsäure und Rectificiren ohne Säure.

Amylenhydrat = Amyloxydhydrat (Kartoffel-Fuselöl). Oelig dünnflüssig, sehr flüchtig, penetrant unangenehm, kopfeinnehmend riechend, brennend scharf schmeckend. Der Dampf beengt, wenn er eingeathmet wird, Brust und Kopf; brennt mit reiner blauer Flamme; siedet bei $= 432^\circ$; spec. Gew. bei $+45^\circ = 0,8184$; erstarrt bei -49° . Unter Aufbewahrung in lufthaltigen Gefässen tritt Säuerung ein von auftretender Baldriansäure, gleich wie Alkohol durch Oxydation in Essigsäure sich umbildet.

Rohes Fuselöl siedet bei $90 - 95^\circ$; zur Reinigung muss es mit Wasser gemengt und destillirt werden, bis der Siedepunct auf 432° gestiegen ist, wo man nach