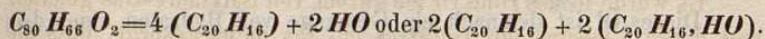


Dies gibt auf 100 Theile berechnet:

	Berechnet.	Gefunden.	
		I.	II.
80 Äquiv. Kohlenstoff = 6000,0 —	85,41 —	85,67 —	85,47
66 „ Wasserstoff = 825,0 —	11,74 —	11,58 —	11,59
2 „ Sauerstoff = 200,0 —	2,85 —	2,75 —	2,94
	7025,0 —	100,00 —	100,00



Das Corianderöl ist diesen Erfahrungen nach ein Öl aus der Familie der Camphene, und enthält verschiedene Quantitäten von Hydratwasser, die durch wasserfreie Phosphorsäure (nicht durch Chlorcalcium) entzogen werden können, wodurch es in einen mit dem Terpentingöl isomeren Kohlenwasserstoff übergeht. Die Früchte des Coriander werden zum Würzen von Backwerk und dergleichen häufig in Anwendung gebracht. Es ergibt sich aus den angeführten Resultaten, dass der Coriander zu den Gewürzen der Camphengruppe gehört, wohin die Gewürznelken, Neugewürz, Pfeffer, Wachholder, Kümmel, Petersilien, Calmus, die Fruchtschalen der Citronen, Pomeranzen und Apfelsinen und der Wermuth zu zählen sind.

Über das flüchtige Öl des Ingwer.

Von A. Papoušek.

Die Wurzel von *Zingiber officinale* *Rosc.* enthält nach Morin ein ätherisches Öl. Um dasselbe in hinreichender Menge zu erhalten, wurde Ingwer mit Wasser der Destillation unterworfen. Es ging mit dem Wasser ein gelb gefärbtes Öl über, das den Geruch des Ingwer im hohen Grade besass und brennend, gewürzhaft schmeckte. Der Siedepunkt desselben war 246° C., das sp. Gewicht betrug 0,893. Das rohe Öl wurde durch Stücke von geschmolzenem Chlorecalcium entwässert und in einer Retorte bei einer Temperatur erhalten, die den Siedepunkt nicht erreichte. Es dunstete bei 150° C. ein farbloses Öl ab, welches bei der Analyse folgende Zahlen gab:

0,2965 Öl gaben 0,881 CO_2 und 0,309 Aq.