

651. Edmund O. von Lippmann: Berichtigungen.

(Eingegangen am 19. December.)

In meinem Aufsätze über Raffinose ist der Sinn des letzten Satzes S. 3087 durch Auslassung einiger Worte in sein Gegentheil verkehrt worden. Es sollte daselbst heissen: »Scheibler vertritt ebenfals diese Ansicht, und hat sie, vom Standpunkte des Pflanzenphysiologen wie des practischen Fabrikanten aus, mit höchst gewichtigen und beachtenswerthen Gründen unterstützt, während Loiseau, wie schon der Name »Raffinose« andeutet, an eine Entstehung dieser Substanz während des Processes der Raffination dachte, Leplay dieselbe sogar als Zersetzungsproduct des optisch neutralen Zuckers hinstellt, und Pellet und Biard noch in ihrer jüngsten Arbeit diese Angaben als erst der Widerlegung bedürftig erklären, wird man nach Obigem wohl diese Theorien für hinfällig erklären, und das Vorkommen der Raffinose als Bestandtheil des Rübensaftes anerkennen müssen; immerhin war jedoch hierfür noch der stricte Beweis zu liefern.« — Ich habe mich übrigens inzwischen überzeugt, dass Loiseau doch schon in einer seiner älteren Arbeiten die Möglichkeit des Vorkommens von Raffinose in der Rübe selbst erwähnt.

In ihrer Arbeit »über Zersetzung von Galaktose und Arabinose mittelst verdünnter Säuren« geben die Herren Conrad und Guthzeit an, ich habe den Schmelzpunkt ersterer Zuckerart bei 148°, letzterer gleichfalls bei 148° gefunden. In meinem Aufsätze (diese Berichte XVII, S. 2238) findet sich jedoch für Arabinose der Schmelzpunkt 160° angegeben, der mit Scheibler's Zahl übereinstimmt; für Galaktose ist daselbst allerdings 148° C. notirt, es beruht dies jedoch auf einem Irrthum, da ich 168° C. beobachtete. (Müntz fand 161°, A. Meyer für Galaktose aus Laktosin 166° C.)

652. Edmund O. von Lippmann: Vorkommen von Coniferin und Vanillin im Spargel.

(Eingegangen am 19. December.)

Durch den zuweilen vorkommenden schwach Vanille-artigen Nachgeschmack des käuflichen (besonders des präservirten) Spargels auf die Möglichkeit des Auftretens der entsprechenden aromatischen Substanzen aufmerksam gemacht, habe ich diese aus dem Saft, resp. dem Zellgewebe des Spargels, nach denselben Methoden zu isoliren gesucht, wie ich sie für die Darstellung dieser Stoffe aus der Zuckerrübe beschrieb. In der That gelingt es auf diesem Wege, etwas Va-