

Die höher siedenden Anteile enthalten wahrscheinlich das Keton $C_8H_5C:C.CO.C:C.C_6H_5$. Sie besitzen einen sehr hohen Siedepunkt und zersetzen sich dabei theilweise unter Kohleabscheidung. Eine Carbonsäure ist in den höher siedenden Antheilen von vornherein nicht vorhanden.

Diese 1904 in Marburg ausgeführten Untersuchungen werden von anderer Seite fortgesetzt, mit Berücksichtigung einer Reihe weiterer Aldehyde, so des *p*-Oxybenzaldehyds.

Hanau a/M.

667. Edmund O. von Lippmann: Ueber ein Vorkommen von Vanillin.

(Eingegangen am 27. November 1906.)

Gelegentlich eines Versuches, in Dahlien Knollen verschiedener Entwicklungsstufen neben Inulin auch Fructose nachzuweisen, waren grössere Mengen alkoholisch-ätherischer Extracte erhalten worden, die als Rückstand einen Syrup von ausgesprochenem Vanille-Aroma hinterliessen. Ein mittels heissen Lignoïns gewonnener Auszug zeigte diesen Geruch in sehr erhöhtem Maasse, blieb aber zähflüssig und wurde deshalb bei Seite gesetzt; erst anlässlich einer nach mehr als zehnjährigem Stehen zufällig vorgenommenen Revision, liess sich die Bildung sehr schöner, sternförmig geordneter Nadeln beobachten, die unschwer abgesaugt und gereinigt werden konnten und sich nach einmaligem Umkrystallisiren aus heissem Lignoïn als reines Vanillin erwiesen. Die Substanz entsprach der Zusammensetzung $C_8H_8O_3$ (gef. 63.0 pCt. C, 5.4 pCt. H; ber. 63.2 pCt. C, 5.2 pCt. H), schmolz scharf bei 81°, gab die bekannte Blaufärbung mit Eisenchlorid und duftete intensiv nach Vanille.

Wie ich seither fand (beim Nachlesen von Liebig's erster Arbeit in dem Bande 24 der »Annales de Chimie« von 1823, den mir Hr. Geheimrath Prof. Dr. J. Volhard zu leihen so gütig war), hat Payen schon 1823 bemerkt, dass aus Dablien-Knollen »un arome analogue à celui de la vanille« zu erhalten ist; eine ganz kurze Notiz hierüber steht in jenem Bande 24 auf S. 209; weiter verfolgt hat aber, so viel mir bekannt ist, Payen diese Beobachtung nicht.
