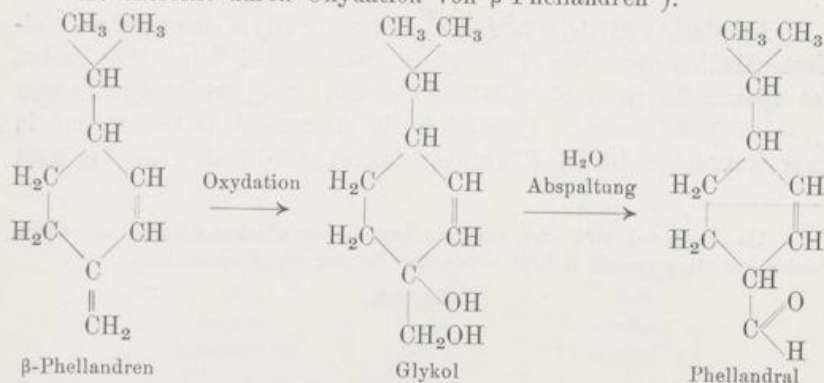


Es entsteht durch Oxydation von β -Phellandren¹⁾:



*Androl*²⁾, $\text{C}_{10}\text{H}_{20}\text{O}$, besitzt den charakteristischen Geruch des Wasserfenchels. Es ist ein noch nicht näher untersuchter Alkohol (Siedepunkt $197-198^\circ$, spezifisches Gewicht $0,858$ (15°)).

Rhizoma Zingiberis.

Zingiber officinale, *Roscoe*. — Zingiberaceae — Zingibereae.

Bestandteile: Ätherisches Öl³⁾ [enthält: d-Kampfen (s. S. 175), Phellandren (s. S. 181), Zingiberen, Cineol (s. b. Fol. Eucalypt.), Citral (s. S. 209), Borneol (s. b. Fol. Rosmarin)], Fett, Harz⁴⁾.

¹⁾ Wallach, A. 336 (1904) 9; 340 (1905) 1.

²⁾ Schimmel & Cie., Ber. 1904 II 94.

³⁾ Papousek, A. 84 (1852) 352. Bertram und Walbaum, Journ. f. prakt. Chemie [2] 49 (1894) 18. Thresh, Pharm. Journ. III 12 (1881) 243. Schimmel & Cie., Ber. 1905 II 34.

⁴⁾ Nach Thresh (Pharm. Journ. 1884 208; B. 17 (1894) Ref. 613) soll der scharfe Geschmack des Ingwers auf das zähflüssige Gingerol ($\text{C}_5\text{H}_9\text{O}$)_x zurückzuführen sein.