häufigerstellt d. i. Baldrian-
säure künstlich dar d. Oxyda-
tion aus dem Fuselöl
(Amyloxydhydrat.)

$C_{10}H_{12}O_2 = C_{10}H_{10}O_4 + 2HO.$
O_4

d. Oxydation geschieht d. Zusatz d.
CrO_3 oder $KOCrO_3$ u. HSO_4.

i. Valeriansäure ist farblos
spec. Gew. 0,93, Siedpkt bei 175°
Verdampft ist bei gewöhnl.
Temperatur sehr stark, daher
d. starke Geruch. Die Salze sind
ebenfalls weniger löslich.

Zu erwähnen sind ferner
noch 3 Fettsäuren, die zuerst
d. Ziegenbutter entdeckt wurde.

Capronsäure $C_{12}H_{12}O_4$
Caprylsäure $C_{16}H_{16}O_4$
Caprinsäure $C_{20}H_{20}O_4$

d. finden ⊃ ist d. gewöhnl. Butter,
d. Kokosnußbutter, im Schweiß
des Menschen u. Thiers, im
Buße.

Die Pelargonsäure $C_{18}H_{18}O_4$
ist d. Radical Pelargonyl
$C_{18}H_{17}O_2$. Sie findet ⊃ in den
Pelargoniumarten, ferner
d. Wein (Weingeruch).
Sie ist d. u. Rückständen
bei d. Darstellung d. Weinhefe.
Sie ist bei gew. Temperat. fest.
Alle d. Säuren verdampfen

Entsteht d. Oxydat. d. Fette, d. Fäulniß
Eiweißartiger Körper.

$C_5H_{11}OH + O_2 = C_6H_9 \cdot CO\,OH + HO$

Rechtsseitige Circularpolarisat.
Amidovaleriansäure od. Butalanin
d. Oxyd. u. Pancreas Opfern.
Valeraldehyd $C_4H_9 \cdot CO\,H$
u. Amylalkohol d. $KO \cdot CrO_3$ u. HSO_4
Sied. 98° Angenehm Abschwächung

Amidocapronsäure od. Leucin $C_5H_{10}(NH_2)CO\,O$
entsteht d. Fleisch d. Leim, Harn, Proteinstoffen
u. d. Kochdarstell. d. verd. HSO_4.
d. NO_2 entsteht d. e. Milchsäure homologe
Leucinsäure $C_6H_{12}O_6$