

# Zur Kenntniss des Chemismus der peptischen und tryptischen Verdauung der Eiweissstoffe.

Von

**D. Lawrow.**

Aus dem physiol.-chem. Laboratorium der St. Petersburger militär-ärztl. Akademie.  
(Der Redaction zugegangen am 8. December 1898.)

Im Laufe meiner Untersuchungen<sup>1)</sup> über den Abbau der Eiweisskörper durch das Pepsin und Trypsin bin ich bezüglich der Verdauungsprodukte, welche durch die Einwirkung der genannten Fermente auf die Eiweisskörper entstehen, zu einer Reihe von Resultaten gelangt, welche ein allgemeineres Interesse beanspruchen.

## A. Verdauungsversuche mit Pepsin.

Versuch I. 2 kg. mit Wasser gewaschenes, abgepresstes Fibrin wurden mit 6 Liter 0,5%iger Salzsäure + 2 Liter künstlichen dialysirten Magensaftes 4 Tage bei 40—45° C. gehalten. Der Magensaft, absichtlich schwach wirkend genommen, enthielt 0,61% Trockensubstanz. Die erhaltene, durch Fliesspapier filtrirte Lösung gab ungefähr 600 gr. bei Zimmertemperatur getrockneten Neutralisationsniederschlag und ungefähr 150 gr. durch Ammoniumsulfat nach der Methode von W. Kühne und R. Chittenden ausscheidbarer, bei 100—105° getrockneter Verdauungsprodukte. Die Untersuchung der mit Thierkohle entfärbten, durch Ammoniumsulfat unfällbaren Ver-

1) D. Lawrow, Zur Frage nach dem Chemismus der peptischen und tryptischen Verdauung der Eiweissstoffe. Inaug.-Diss. Petersburg 1897 (russisch).