

In Figur 9 sind 2 punktirte Curven nach der obigen Formel gezogen und mit den wirklich erhaltenen Resultaten verglichen. Diese Curven sind nur als erste Näherungswerthe zu betrachten und die genaue Ausrechnung der Constanten muss verschoben werden, bis die Messungen an genügend und sorgfältig gereinigten Eiweisskörpern wiederholt worden sind. Vielleicht wird sich ja herausstellen, dass die Curven schliesslich mit den gewöhnlichen logarithmischen Curven irreversibler chemischer Wirkung zusammenfallen.

Mit anderen Fermenten sind einige Versuche angesetzt, aber die Erörterung dieser, sowie vieler anderer Fragen, die durch vorstehende Untersuchung angeregt wurden, müssen verschoben werden, bis grössere experimentelle Grundlagen geschaffen sind.

### 8. Zusammenfassung.

1. Die Viskosität einer Lösung von coagulirbarem Eiweiss nimmt während der Verdauung ab.
  2. Eine Abnahme tritt auch bei Abwesenheit von Pepsin durch Salzsäurewirkung allein ein, aber viel langsamer.
  3. Wird die Aenderung der Viskosität während der Verdauung durch eine Curve ausgedrückt, so erweist sie sich zuerst als sehr schnell, dann langsamer und endlich als undeutlich: erreicht die Viskosität Constanz, so ist der grösste Theil der coagulirbaren Eiweisskörper in uncoagulirbare verwandelt.
  4. Proben derselben Eiweisslösung, mit verschiedenen Mengen Pepsin behandelt, enthalten zur Zeit der gleichen Viskosität dieselben Procennte coagulirbares und nicht coagulirbares Eiweiss.
- Die Methode liefert also ein Mittel, um in einer Reihe von Verdauungslösungen die Zeit zu bestimmen, bei der die chemische Veränderung in einer jeden das gleiche Stadium erreicht hat.
5. Aus der Abnahme der Viskosität solcher Lösungen lassen sich Curven construiren, die mathematisch ausgedrückt werden können und die erlauben, die Beziehungen zu bestimmen, die zwischen Menge der angewandten Pepsinlösung (oder dem Pepsingehalt verschiedener Pepsinlösungen) und Geschwindigkeit der Verdauung bestehen.