

# Ueber die Spaltung der Gelatine.

Von

P. A. Levene.

## Erste Mittheilung.

(Aus der physiologisch-chemischen Abtheilung des pathologischen Instituts  
der New-Yorker Staatskrankenhäuser.)

(Der Redaction zugegangen am 15. Oktober 1902.)

### Der Glycocollgehalt der Gelatosen.

Ueber die quantitative Analyse der Spaltungsproducte der verschiedenen Proteosen liegen nur wenige Arbeiten vor, obgleich solche Untersuchungen für die Erklärung der chemischen Vorgänge bei der Verdauung durch proteolytische Enzyme, ebenso wie für die Erklärung des Aufbaues der verschiedenen Eiweisskörper von grosser Wichtigkeit sind. Die Arbeiten von Haslam und Hart sind meines Wissens die ersten auf diesem Gebiete und die letztere erschien, als meine Untersuchungen schon im Gange waren.

Meine Untersuchungen bezweckten, ebenso wie die von Haslam und Hart, die Lösung der Frage, ob Eiweisskörper bei proteolytischer Verdauung in verschiedenartige Theile zerfallen. Jedoch wählte ich als Versuchsmaterial den Leim, da dieser viel Glycocoll liefert, welches sich ja nach dem Verfahren von E. Fischer genau quantitativ bestimmen lässt.

In einer kürzlich erschienenen Mittheilung hat E. Fischer erwiesen, dass die Zersetzungsproducte des Caseins die Eigenschaft besitzen, die vollständige Ausscheidung des salzsauren Glycocoll-esters zu verhindern. Aus einer Mischung der Spaltungsproducte des Caseins liess sich nur etwa 75% des zugesetzten Glycocolls gewinnen. Es war nur nothwendig, festzustellen, wie sich in dieser Beziehung die Gelatine bei der Zersetzung verhält.