

Über die Wirkung des reinen Hundemagensaftes auf das Hämoglobin, resp. Globin.

(Zweite Mitteilung).

Von

S. Salaskin und Katharina Kowalevsky.

(Aus dem physiologisch-chemischen Laboratorium der medizinischen Hochschule für Frauen und aus der chemischen Abteilung des Instituts für experimentelle Medizin zu St. Petersburg).

(Der Redaktion zugegangen am 19. Mai 1903.)

Vorliegende Arbeit bildet eine Fortsetzung der Untersuchungen, welche der eine von uns begonnen hat¹⁾ und welche das Studium der bei protrahierter Einwirkung von Magensaft auf Eiweiß entstehenden Endprodukte bezwecken. Isoliert und untersucht wurden fürs erste diejenigen Körper, welche mit Phosphorwolframsäure nicht ausgefällt werden können. Das Studium der basischen Produkte wird den Inhalt weiterer Mitteilungen bilden.

Von den die Einwirkung von Magensaft auf Eiweiß behandelnden Literaturangaben interessieren uns nur diejenigen, welche die Frage, wie weit die Zersetzung des Eiweißmoleküls unter Einwirkung des von den Verdauungsdrüsen des Magens produzierten Eiweißenzym²⁾ geht, betreffen. Diese Frage gehört nicht zu den neuen. Vor 30 Jahren haben Lubavin³⁾ und

¹⁾ Siehe S. Salaskin, Diese Zeitschr., Bd. XXXII (1901), S. 592.

²⁾ Wir vermeiden absichtlich den Terminus «Pepsin». Nach den Untersuchungen von J. Pawlow und S. Paraschtschuk darf man weder von Pepsin noch von Labferment, sondern ausschließlich von der Pepsin- oder Labwirkung des von den Magendrüsen produzierten Enzyms reden.

³⁾ Lubavin, Med. chem. Unters. v. Hoppe-Seyler, Bd. IV (1871), 463—485.