

Ausbeute betrug 0,36 g, was, da ich von 40 g Gorgonin ausgegangen war, 0,9% gleichkommt. Die einmal aus heißem Wasser unter Zuhilfenahme von Tierkohle umkrystallisierte Säure zeigte einen Schmelzpunkt von 204°, hatte die Krystallform des Dijodtyrosins und wies einen Jodgehalt von 58,52% auf.

0,2023 g Substanz ergaben 0,2191 g AgJ = 0,1184 g J (berechnet 58,66%).

Zum besseren Vergleich mit den Ausbeuten aus den übrigen bisher untersuchten Eiweißkörpern seien diese in folgendem übersichtlich dargestellt.

Erhalten aus Jodalbacid	0,4%	Dijodtyrosin
» » Jodglidin	1,3%	»
» » Jodcasein	0,9%	»
» » Gorgonin	0,9%	»
» » Jodeigonnatrium	0,0%	»

In bezug auf die Höhe des Jodtyrosingehaltes unterscheidet sich sonach das Gorgonin nicht vom Jodcasein: er ist dagegen um die Hälfte größer beim Jodglidin und um die Hälfte geringer beim Jodalbacid.

Was die Vertreibung des Jods aus seiner organischen Bindung anbelangt, so ist sie im Gorgonin bedeutend geringer als bei allen anderen untersuchten Eiweißkörpern. Folgende tabellarische Anordnung gibt uns eine Übersicht über die bisher gefundenen Ziffern.

Eiweißarten	Als Jodwasserstoff abgespaltenes Jod	
	Festgebundenes Jod	in Prozenten und runden Zahlen
Jodalbacid . . . . .	52	48
Jodglidin . . . . .	23	77
Jodcasein . . . . .	60—67	40—37
Gorgonin . . . . .	82	18
Jodeigonnatrium . . . . .	3,5	96,5

Beim Gorgonin beträgt die Jodabspaltung rund den fünften Teil des Jodgehaltes, beim Jodalbacid und Jodcasein annähernd die Hälfte, beim Jodglidin  $\frac{1}{5}$  und beim Jodeigonnatrium wohl ebensoviel. (Ich nehme Rücksicht darauf, daß das Jodeigon-