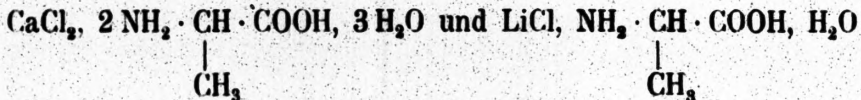


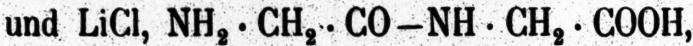
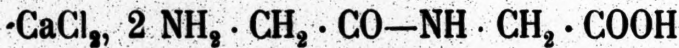
addieren vermögen, zeigt die Existenz einer Verbindung des Lanthanchlorids: $\text{LaCl}_3, 3 \text{NH}_2 \cdot \text{CH}_2 \cdot \text{COOH}, 3 \text{H}_2\text{O}$.

Es war nun von besonderem Interesse, zu konstatieren, ob außer dem Glykokoll auch sonstige Aminosäuren, vor allem auch Polypeptide die Fähigkeit haben, krystallisierte Additionsprodukte mit Neutralsalzen zu geben.

Das ist in der Tat der Fall. dl-Alanin läßt sich z. B. in die beiden Verbindungen:

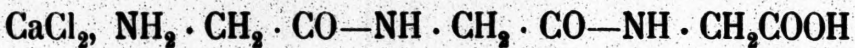


überführen; sie krystallisieren in nadelförmigen Gebilden. Ähnlich zusammengesetzt sind die folgenden beiden Additionsprodukte des Glycylglycins:



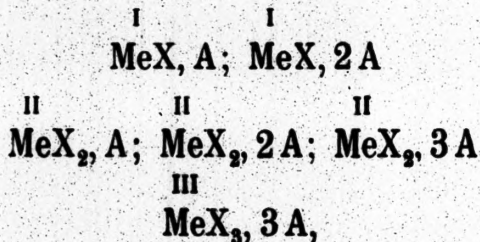
die sich aber bemerkenswerterweise, im Gegensatz zu den entsprechenden Verbindungen des Glykokolls und Alanins, aus wässriger Lösung in wasserfreier Form abscheiden.

Ihnen schließt sich noch eine schön krystallisierte Verbindung des Diglycylglycins an, welche nach der Formel:



zusammengesetzt ist, also auf 1 Mol. CaCl_2 nur 1 Mol. Peptid enthält.

Nach diesen Resultaten ist wohl nicht daran zu zweifeln, daß Aminosäuren und Polypeptide ganz allgemein die Eigenschaft haben, Neutralsalze zu wohl charakterisierten Verbindungen zu addieren. Die bisher isolierten Additionsprodukte lassen sich auf die folgenden 6 Typen zurückführen:



deren Zahl sich bei weiterer Forschung sicherlich noch erheblich vermehren wird.