

in salzhaltigen, wässrigen Eiweißlösungen, z. B. in den Körperflüssigkeiten (den Seren) Verbindungen ganz analoger Art vorhanden sind; dieselben werden sicherlich bei manchen physiologischen Wirkungen der Neutralsalze eine Rolle spielen.

Die Löslichkeit der Globuline in salzhaltigem Wasser hat man meist auf die Bildung von löslichen Verbindungen zwischen Eiweißkörper und Neutralsalz zurückgeführt. Es fehlten aber bisher chemisch-einheitliche Additionsprodukte verwandter Art, die man zur Stütze der Theorie heranziehen konnte. Nachdem solche jetzt in den Verbindungen der Salze mit Aminosäuren und Polypeptiden aufgefunden worden sind und sich gezeigt hat, daß derartige Körper auch in wässriger Lösung existieren, gewinnt die übliche Auffassung sehr an Sicherheit.

Interessant ist die Tatsache, daß nach Galeotti¹⁾ die Löslichkeit von Globulin in wässrigem Magnesiumsulfat mit wachsendem $MgSO_4$ -Gehalt zunimmt, ein Maximum erreicht, um, sobald der $MgSO_4$ -Gehalt der Lösung sich der Sättigung nähert, wieder abzunehmen, indem dann der Prozeß des Aussalzens überwiegt. Ganz Ähnliches haben wir im Verhalten von Leucin, also einem nicht kolloidalen Stoff, gegen wässrige Lösungen von Strontiumchlorid gefunden, indem sich auch hier ein Maximum für die Löslichkeitserhöhung konstatieren läßt und relativ konzentrierte $SrCl_2$ -Lösungen geringe aussalzende Wirkungen zeigen.

Experimenteller Teil.²⁾

1. Di-Glykokoll-Baryumchlorid. $BaCl_2, 2 NH_2 \cdot CH_2 \cdot COOH, H_2O$.

a) Darstellung durch direkte Krystallisation aus wässriger Lösung.

Man löst 2 g Glykokoll und 3 g Chlorbaryum in Wasser (molekulares Verhältnis von Glykokoll zu Chlorbaryum ungefähr 2:1) und dampft die Flüssigkeit zur Krystallisation ein (Substanzprobe I) oder läßt sie bei gewöhnlicher Temperatur

¹⁾ Diese Zeitschrift, Bd. 48, S. 473 (1906).

²⁾ Es wird hier vorläufig nur ein Teil des experimentellen Materials mitgeteilt; der Rest folgt in einer zweiten Abhandlung.