

Über die Hydrolyse des Eiereiweißes

von

A. Adensamer und Ph. Hoernes.

Aus dem chemischen Institut der Universität Graz.

(Vorgelegt in der Sitzung am 13. Juli 1905.)

Nachdem Skraup¹ bei der Hydrolyse des Kaseins verschiedene bisher nicht aufgefundene Aminosäuren nachgewiesen hatte, unternahmen wir es, das Hühnereiweiß auf dieselben zu prüfen.

Die Verarbeitung der Produkte der Hydrolyse erfolgte in derselben Weise wie beim Kasein. Es wurde verestert, durch Ausschütteln mit Äther-Alkohol die Hauptmenge der Aminosäuren als salzsaure Ester extrahiert, sodann abgestuft mit Phosphorwolframsäure ausgefällt, und schließlich wurden Kupfersalze dargestellt und diese in Fraktionen von verschiedener Löslichkeit in Wasser, Alkohol und Äther zerlegt.

Aus den in heißem Wasser leicht löslichen Phosphorwolframatn wurde in recht erheblicher Menge eine kristallisierende Aminosäure gewonnen, die nach allen Eigenschaften mit dem *d*-Alanin identisch ist. Es gelang in dessen Mutterlaugen nicht Fraktionen aufzufinden, welche Glykokoll enthalten hätten. Um nachzuweisen, ob dieses nicht doch vorhanden ist und vielleicht in die Ätherauszüge übergegangen war, wurden die bei dem Ausschütteln mit Äther erhaltenen Amidosäuren in Ester abgeführt und nach E. Fischer im Vakuum fraktioniert destilliert.

Auch hier gelang der Glykokollnachweis nicht. Dieses dürfte deshalb im Hühnereiweiß nicht vorhanden sein, wie

¹ Monatshefte für Chemie, Bd. XXV, p. 633.