

## Über die Methylierung von Gelatine

von

Zd. H. Skraup und B. Böttcher.

Aus dem II. chemischen Universitätslaboratorium.

(Vorgelegt in der Sitzung am 7. Juli 1910.)

Der eine von uns hat in Gemeinschaft mit E. Krause<sup>1</sup> gefunden, daß das Casein methoxylhaltig ist (0.80%) und auch an Stickstoff gebundenes Alkyl enthält, welches als Methyl gerechnet 1.1% beträgt.

Wird Casein, in alkoholischer Kalilauge gelöst, mit Methyljodid behandelt, so erhöht sich sowohl der Gehalt an Methoxyl als auch der von Stickstoffmethyl; der erste auf rund 2, der zweite auf rund 3.5%. Das so gewonnene methylierte Proteïn ist nach Abrechnung des eingetretenen Methyls in seiner Zusammensetzung vom Casein kaum verschieden und dieses gilt selbst für den Gehalt an Schwefel und Phosphor. Nach der Hydrolyse erhält man aber die krystallisierenden Spaltungsprodukte in einem anderen Verhältnis als aus dem ursprünglichen Casein. Histidin und Arginin entstehen nur in sehr geringer Menge, Lysin überhaupt nicht.

Die Methylierung des Caseins hat demnach, was die Hexonbasen betrifft, im wesentlichen dieselbe Wirkung wie die Einwirkung der salpetrigen Säure, da das bei dieser Einwirkung entstehende sogenannte Desamidocasein bei der Hydrolyse ebenfalls Arginin in geringerer Menge liefert als Casein selbst und Lysin überhaupt nicht.

---

<sup>1</sup> Monatshefte für Chemie, 1909.