

Ueber eine neue Klasse von Verbindungen der Eiweisskörper.

Von

Dr. F. Blum,
prakt. Arzt zu Frankfurt a. M.

(Der Redaction zugegangen am 2. April 1896.)

Seit längerer Zeit mit dem Studium der Einwirkung des Formaldehyds (Formol) auf die Gewebe beschäftigt¹⁾, habe ich neuerdings mehrere gelöste Eiweissarten in das Bereich meiner Untersuchungen gezogen und hierbei eine Reihe von merkwürdigen Beobachtungen gemacht, die mir interessant genug erscheinen, um sie der allgemeinen Beachtung zu empfehlen.

Verdünnt man das Eiweiss von frischen Hühnereiern mit Wasser, so fällt ein Niederschlag von Globulinen aus, der abfiltrirt werden kann, sodass alsdann eine Lösung resultirt, die nur noch Ovoalbumin und das jüngst von Mörner²⁾ beschriebene Ovomukoid enthält. Diese Mischung, die beim stärkeren Erwärmen unter Ausfallen von dichten Flocken sich trübt, verliert sofort ihre Gerinnbarkeit durch Hitze, wenn man ihr wenige Tropfen von Formol³⁾ zusetzt und behält diese Unfähigkeit, zu coaguliren, auch dann bei, wenn man die Flüssigkeit durch Kochen wiederholt stark einengt und den Formaldehyd dabei vollkommen verjagt. Anfänglich versuchte

¹⁾ S. darüber F. Blum: «Ueber Wesen und Werth der Formolhärtung». Anat. Anzeiger, Bd. XI, No. 23 und 24, 1896. Hier auch ausführliche Litteraturangabe.

²⁾ Zeitschrift f. physiol. Chemie, Bd. 18, S. 525.

³⁾ Formol ist die 40 procentige Lösung von Formaldehyd, wie sie von den Farbwerken vormals Meister, Lucius & Brüning in Höchst a. M. fabrizirt wird.