

## Zur Kenntniss der Spaltungsproducte des Carniferrins.

Von

**Paul Balke.**

(Aus dem chemischen Laboratorium des physiologischen Institutes der Universität Leipzig.)  
(Der Redaction zugegangen am 11. Juni 1896.)

### I. Das Antipepton.

In seinen Arbeiten über Fleischsäure<sup>1)</sup> und Phosphorfleischsäure<sup>2)</sup> zeigte Siegfried, dass das Carniferrin aus Fleischextract beim Erhitzen mit Barythydrat in Fleischsäure, eine Kohlenhydratgruppe, Bernsteinsäure und Paramilchsäure zerfällt, dass die hierbei erhaltene Fleischsäure die einfache Formel  $C_{10}N_2H_{18}O_8$  besitzt und höchst wahrscheinlich identisch ist mit dem Antipepton Kühne's, was Siegfried aus Kühne's Analysenwerthen des Antipeptons und der Fleischsäure, dem Silbersalz und sonstigen Eigenschaften beider Körper schloss. Um nun die Identität von Fleischsäure und Antipepton, vor Allem also den Säurecharacter des Antipeptons zu erweisen, war die Untersuchung weiterer Salze desselben geboten, und ich habe zu diesem Zwecke mehrere pancreatische Fibrinverdauungen ausgeführt. Ich bin dabei im Wesentlichen dem Kühne'schen Verfahren gefolgt und habe gefunden, dass vor Allem das von Kühne<sup>3)</sup> angegebene Aussalzen der Albumosen in saurer, neutraler und ammoniakalischer Lösung unumgänglich nothwendig ist; zur Entfernung des Ammonsulfats bin ich von den von Kühne angegebenen Vorschriften etwas abgewichen und habe reine Producte des Antipeptons bekommen,

<sup>1)</sup> Arch. f. Anat. u. Physiolog., physiol. Abthlg., 1894, S. 401.

<sup>2)</sup> Zeitschr. f. physiol. Chemie, Bd. XXI, S. 361.

<sup>3)</sup> Zeitschr. f. Biologie, Bd. XXIX, S. 2.