

# Berichtigung über die Diaminosäuren aus Casein und Gelatine

von

**Zd. H. Skraup,**

w. M. k. Akad.

Aus dem chemischen Institute der Universität Graz.

(Vorgelegt in der Sitzung am 6. April 1905.)

Unter den hydrolytischen Spaltungsprodukten des Caseins habe ich unter anderem die Diaminoglutar- und die Diaminoadipinsäure beschrieben und diese beiden Säuren auch aus der Gelatine erhalten.

Beide Angaben sind unrichtig. Die vermeintliche Diaminoadipinsäure ist nichts anderes als *d*-Alanin und die Diaminoglutarsäure ein Gemenge von *d*-Alanin mit Glycocoll.

Bemerkenswert ist, daß aus käuflichem Casein, das nach Hammarsten gereinigt ist, regelmäßig die Gemenge von Alanin mit Glycocoll isoliert wurden, während eine andere Caseinsorte sofort reines Alanin gab, in welchem eine Beimengung von Glycocoll nicht nachzuweisen war.

---