

Prüfung des Rogens von Meerbarsch bezüglich des Vorkommens von Percaglobulin.

Von
Carl Th. Mörner.

(Der Redaktion zugegangen am 6. Januar 1909.)

In einer früheren Mitteilung ¹⁾ wurde ein charakteristischer Eiweißkörper, Percaglobulin, beschrieben, der in dem Rogen des gewöhnlichen Barsches (*Perca fluviatilis* L.) angetroffen, aber mit negativem Resultat bei den nahestehenden Fischen Zander (*Lucioperca sandra* Cuv.) und Kaulbarsch (*Acerina cernua* L.) gesucht wurde. In derselben Mitteilung heißt es: ²⁾ «Da alle Versuche, Rogenmaterial von dem in Schweden äußerst seltenen, an der West- und Nordküste der iberischen Halbinsel dagegen allgemein vorkommenden Meerbarsch (*Labrax lupus* Cuv.) zu erhalten, mißglückten, muß es einem glücklicher gestellten Kollegen vorbehalten bleiben, festzustellen, welche Stellung diese Fischart bezüglich unserer Frage einnimmt».

Da noch im Sommer 1905 keine Mitteilung über eine derartige Prüfung erschienen war, benutzte ich die Gelegenheit, im Zusammenhang mit einer Reise nach Südeuropa Lissabon zu besuchen, in der Absicht, an Ort und Stelle selbst das erforderliche Material einzusammeln. Diese Absicht ließ sich indessen nicht verwirklichen, indem sämtliche Meerbarschweibchen, die auf den Fischmärkten der Stadt eingekauft wurden, ³⁾ sich als rogenleer (vor ziemlich kurzer Zeit ausgelaicht)

¹⁾ Diese Zeitschrift, Bd. XL (1903—1904), S. 429—464.

²⁾ A. a. o., S. 430, Anm. 2.

³⁾ Der portugiesische Name des Meerbarsches ist «Robalo»; auch kommt die Bezeichnung «Robalinho» vor.

erwiesen. Doch brachte der Besuch am Orte das Gute mit sich, daß es mir gelang, daselbst eine ebenso bereitwillige wie verständnisvolle Helferin¹⁾ bei der Sammlung und vorläufigen Präparierung von Rogenmaterial bei später eintreffenden Laichzeiten zu gewinnen.

Auf diese Weise ist es mir möglich gewesen, zwei verschiedene Partien von aus Meerbarschrogen nach Vorschrift (c. a. O., S. 433) bereitetem, mit Toluol konserviertem Extrakt zu untersuchen, die eine Partie (Januar) von unreifem Rogen, die andere (April) von nahezu reifem Rogen herrührend.²⁾

Über das Resultat der Prüfung bezüglich des Vorkommens von Percaglobulin ist wenig zu sagen: es fiel entschieden negativ aus. Zwar fand sich in den betreffenden Extrakten globulinartiges Eiweiß, aber von der charakteristischen Geschmacksqualität des Percaglobulins oder von seinem fällenden Vermögen gegenüber Ovomuroid, Glykogen usw. war hier keine Spur wahrzunehmen. Bis auf weiteres steht also das Percaglobulinvorkommen bei *Perca fluviatilis* isoliert da. Zu der *Perca*-Gattung werden ferner zwei Arten, *P. flavescens* Mitch. und *P. Schrenkii* Kessler, gerechnet, erstere über ausgedehnte Teile von Nordamerika (u. a. in den Großen Seen und in den oberen Zuflüssen des Mississippi) ausgebreitet, letztere in mehr schwerzugänglichen Gegenden (in Turkestan) vorkommend. Eine entsprechende Prüfung hinsichtlich dieser Arten wäre zur Klarstellung der Frage wünschenswert.

¹⁾ Frau Generalkonsul Esther Dundas. Für die von ihrer Seite mir geleistete Hilfe erlaube ich mir, an dieser Stelle ihr meinen aufrichtigen Dank auszusprechen.

²⁾ Die Laichzeit des Meerbarsches fällt in dieser Gegend hauptsächlich in den Mai.