Destillation von Kreatinin.

Von

R. Engeland.

(Aus dem physiologischen Institut der Universität Marburg.) (Der Redaktion zugegangen am 20. Juli 1908.)

Das Kreatinin, eines der bekanntesten Stoffwechselendprodukte, ist meines Wissens noch nicht auf die aus ihm bei
der Destillation entstehenden Stoffe untersucht worden. Ich
habe daher auf Veranlassung von Herrn Professor Kutscher
folgende Untersuchungen ausgeführt. 5 g reines Kreatininchlorid
wurde in einer Retorte der trockenen Destillation unterworfen.
Das Destillat wurde in einer mit konzentrierter Salzsäure beschickten Liebigschen Ente aufgefangen. An den Wänden
der Retorte setzte sich ein reichliches weißes Sublimat an,
das aus Ammoniumchlorid bestand. Im Destillat trat ein starker
Blausäuregeruch auf. Das Auftreten von Pyrrol zeigte sich
durch die Fichtenspanreaktion.

Nach Beendigung der Reaktion wurde die in der Retorte befindliche Kohle mit heißem Wasser extrahiert und das Extrakt mit der in der Vorlage befindlichen Flüssigkeit vereinigt. Die Masse wurde dann auf dem Wasserbade abgedampft und der Rückstand mit absolutem Alkohol aufgenommen. Hierbei blieben große Mengen von Ammoniumchlorid ungelöst auf dem Filter. Das Filtrat wurde zum Sirup eingeengt und nochmals mit absolutem Alkohol aufgenommen. Dies wurde so oft wiederholt, bis sich die Masse in absolutem Alkohol klar löste. Dann wurde mit verdünnter Salzsäure aufgenommen und zwecks Beseitigung der brenzlichen Produkte mit Äther ausgeschüttelt. Darauf wurde zum dünnen Sirup eingeengt und mit 30% oliger Goldchloridlösung versetzt. Es fiel sofort ein Goldsalz aus. Dasselbe war jedoch noch schmierig. Es wurde daher noch einmal das

Gold mit Schwefelwasserstoff entfernt, das Filtrat vom Goldsulfid mit Tierkohle entfärbt und zum dünnen Sirup eingeengt. Jetzt fiel auf Zusatz von Goldchloridlösung das Goldsalz krystallinisch aus. Es bestand aus Dimethylaminaurat.

Durch Umkrystallisieren aus heißer verdünnter Salzsäure gereinigt, ergab es folgende Werte:

Durch das Auftreten von Dimethylamin unter den Destillationsprodukten des Kreatinins erklärt sich der fischartige Geruch, den man beim vorsichtigen Verbrennen seiner Verbindungen im Tiegel beobachten kann.