

5 gut auf  $\frac{1}{10}$  graduierte Reagenzgläser getan, diesen verdünnte, meist 1%ige Lösungen des Metallsalzes zugesetzt und dann eine genaue Hydratbildung angestrebt. Meist in 2 Serien konnte schon der Grenzfall festgestellt werden. Sorgfältige Notierung des Versuches ist für die Schnelligkeit unterstützend.

Die Reaktion gelingt auch bei den primären Eiweißkörpern und Albumosen, nicht bei den Peptonen. So kann man leicht die primären Eiweißkörper durch Ansäuern und Kochen, die Albumosen dagegen durch die Hydratbildung von den Peptonen trennen.

---

## Notiz über den isoelektrischen Punkt bei Fermentreaktionen.

Von

R. O. Herzog.

---

(Der Redaktion zugegangen am 29. November 1913.)

---

Meine Darstellung des elektrischen Verhaltens der Fermente<sup>1)</sup> könnte, wie Herr L. Michaelis mich aufmerksam macht, möglicherweise ein Mißverständnis veranlassen. L. c. S. 886 ist das Formelmateriale betreffs des isoelektrischen Punktes wiedergegeben, und zwar ist hierbei bemerkt «in der von Sørensen mitgeteilten Form». Obzwar an jener Stelle zitiert ist, daß die betreffende Arbeit Sørensens den Ergebnissen der Physiologie entstammt und die spezielle Literatur enthält, mag hier noch besonders angeführt werden, daß der in Frage kommende Teil des Sørensenschen Berichtes zumeist auf Arbeiten von Michaelis zurückgeht.

---

<sup>1)</sup> In Oppenheimer, Die Fermente und ihre Wirk., 4. Aufl., 1913.

---