

# **Einwirkung der Oxydationsenzyme auf Kohlehydrate.**

Von  
**N. Sieber.**

---

Aus dem chemischen Laboratorium des Kaiserlichen Instituts für experimentelle  
Medizin zu St. Petersburg.

Der Redaktion zugegangen am 10. September 1903.

## **I. Teil.**

Die Oxydationsenzyme, resp. Oxydasen, von denen hier die Rede sein wird, werden einerseits aus Kalbs-, Schafs-, Hunde- und Pferdeblutplasmafibrin, andererseits aus Kalbs- und Hundemilz dargestellt.

Zur Darstellung der im Blute vorkommenden oxydierenden Enzyme bietet das Plasmafibrin besondere Vorteile. In erster Linie ist es frei von Blutfarbstoff und braucht deswegen nicht erst lange ausgewaschen zu werden, sondern es kann direkt zur Darstellung des Oxydationsfermentes oder Enzyms verwendet werden.

Die verwendeten Fibrinsorten waren verschiedener Herkunft, 1. von normalen Tieren (Hund, Schaf, Pferd und Kalb), 2. von immunisierten Tieren und zwar hauptsächlich von gegen Diphtherie, Streptokokken, Staphylokokken, sowie Bubonenpest immunisierten Pferden. Es wurden 3 Enzyme: 1. wasserlösliche, 2. in Neutralsalzen lösliche und 3. in Wasser und Alkohol lösliche Oxydationsenzyme erhalten.

### **Darstellung und Eigenschaften der Enzyme aus dem Blute.**

Was die Darstellung der 3 genannten Enzyme anbetrifft, so sei hier kurz folgendes erwähnt. Das aus Blutplasma nach Entfernung des Serums durch Abpressen gewonnene Fibrin