

à 33°, pour l'acidoalbumine bromhydrique = à 25°; lorsqu'on chauffait à 100°, le pouvoir rotatoire s'élevait à 71° pour l'acidoalbumine chlorhydrique et jusqu'à 80,7° pour l'acidoalbumine bromhydrique. L'acidoalbumine chlorhydrique fraîche, non fractionnée, indiquait $\alpha_{(D)}$ = à 41,8°; après le chauffage = à 64,9°; l'auteur en déduit que le blanc d'oeuf de poule contient plusieurs albumines à propriétés optiques différentes. Vis-à-vis de l'eau, de l'alcool et de l'éther les acidoalbumines obtenues de l'albumine cristallisée se comportent de la même manière que les combinaisons acides de l'albumine fraîche décrites dans un rapport antérieur, c'est pourquoi on les prépara pour l'analyse de la même façon. La constitution élémentaire des préparations obtenues, donnée en pour cents, était la suivante.

	C	H	N	S	Halogène.
1 HCl albumine (non chauffée)...	51,34	7,25	14,27	1,92	2,77
2 > > (chauffée à 100°).	51,47	7,12	14,30	1,56	2,95
3 HBr-albumine (chauffée à 100°).	50,80	7,25	14,12	—	3,6
4 HCl-albumine fraîche.....	51,30	7,36	14,53	1,51	3,46

La différence dans la constitution des préparations N° 1 et 2 a été attribuée à une légère impureté de la première causée par le sulfate d'ammonium, la différence qui existe dans celle des N°N° 1, 2 et 4 s'explique par la conclusion de l'auteur que le blanc d'oeuf de poule renferme plusieurs albumines qui diffèrent les unes des autres.

Biroukoff, Boris. De l'action de la strychnine sur l'appareil neuromusculaire.
Travaux de la Société des naturalistes de St.-Pétersbourg, 1896, t. XXVII, livraison 1.

L'auteur a entrepris sur des grenouilles une série de recherches sur l'action de la strychnine en doses diverses. Les résultats: le seuil d'irritation pour le muscle ainsi que pour le nerf s'écarte d'abord de la bobine primaire pour s'y rapprocher plus tard. Au bout d'un certain temps on n'obtient pas de contractions musculaires à la suite de l'irritation du nerf, tandis que le muscle reste toujours irritable. Le tronc nerveux examiné galvanométriquement et téléphoniquement gardait son intégrité fonctionnelle et n'était nullement atteint par l'action du poison. Par une injection préalable de curare, l'auteur a put s'assurer également, qu'il ne s'agit pas non plus d'une altération de l'irritabilité de la substance musculaire. Il ne restait qu'à conclure, qu'il s'agissait uniquement de l'action du poison sur les terminaisons nerveuses.

Biroukoff, Boris. De l'action du curare et de la strychnine sur les méduses et de l'analogie des contractions de la cloche avec celles du coeur.
Ibid.

Pendant l'été de l'année 1895, lors de son séjour à la station biologique de Solowetzki (sur la mer Blanche), l'auteur a eu l'occasion de contrôler les observations de Romanes et Krukenberg, qui en vinrent aux conclusions suivantes:

1, la strychnine et le curare n'agissent que sur les ganglions terminaux de la méduse; 2, l'extirpation des ganglions produit sur la méduse le même effet, que l'intoxication par le curare.

L'auteur est arrivé à la conclusion que ces poisons agissent également sur les terminaisons nerveuses de la substance musculaire.

Il a réussi à obtenir des myogrammes des contractions de la cloche au moyen d'un appareil spécial. On a constaté que les contractions sont parfaitement identiques avec celles du cœur: les mêmes contractions rythmiques, qui s'accéléraient avec l'augmentation de la force du courant, le même «maximum» pour la courbe, le même «delirium» pour les courants excessivement forts.

On se servait des méduses «*Cyanea arctica*» et «*Aurelia aurita*».

Chapiroff, B. Matériaux pour la physiologie de la digestion stomacale. Thèse, Yuriew. 1896; Maly's Jahresbericht 1896, Bd. 26, refer. von Walther.

Okounieff a montré qu'une fonction importante du ferment de la présure consiste dans la transformation inverse du peptone en albumine anhydre («albuminisation»). Suivant Danilewsky, cette action albuminisante de la chymosine subirait l'influence d'un agent «stimulant» renfermé dans les aliments et capable de renforcer l'action de la présure. L'auteur a fait de l'étude expérimentale de cette «stimuline» l'objet de son travail. Il étudia en premier lieu la répartition de la stimuline dans les différentes espèces d'aliments et dans le corps animal. Pour en découvrir la présence, il se servait de la propriété qu'elle possède d'accélérer l'action de la présure sur le lait, en le coagulant. Beaucoup de préparations de viande, telles que l'extrait de viande de Liebig, le beefsteak, le bouillon et l'essence de viande de Brandt, stimulent fortement la coagulation du lait. La substance de l'extrait de viande qui exerce cette action, doit être cherchée, selon l'auteur, dans ses parties constitutives qui se dissolvent dans l'alcool à 60°—70°; les sels de l'extrait de viande et la partie cristalline insoluble dans l'alcool à 60°—70° ne renfermeraient pas de stimuline, et retarderaient, au contraire l'action, de la coagulation du lait par la présure. La chair des muscles renfermerait la stimuline à l'état libre, soluble dans l'eau et, en outre, à l'état «latent». Cette stimuline latente serait extraite de la viande par les acides dilués, ne devenant active qu'à cette condition. La stimuline a aussi été trouvée dans différents organes du corps animal (dans la rate, les testicules, les glandes lymphatiques, les poumons, les reins, la glande thyroïde, le thymus) ainsi que dans certains produits végétaux (farine, extrait de malt). Le suc gastrique naturel du chien ne renfermait pas de stimuline; au contraire une infusion de la muqueuse de l'estomac dans l'acide chlorhydrique en contenait beaucoup.

Dans la seconde partie de son ouvrage l'auteur montre que l'influence stimulante de la substance en question s'étend également à l'action albuminisante de la chymosine. Il en déduit que la stimuline des aliments joue un rôle très important dans l'assimilation de ces derniers.