

Stcherbatchew, D. Dr. De la composition chimique du suc pancréatique. Archives russes de pathologie, de médecine clinique et de bactériologie, rédigées par le prof. Podwissotsky, 1897. t. IV, p. 1.

L'auteur a eu l'occasion d'examiner le suc pancréatique provenant d'une fistule pancréatique chez un malade de la clinique de M. le prof. Bobroff à Moscou. La quantité de suc, après avoir été les premiers jours de quelques centimètres cubes à peine, s'éleva le cinquième jour jusqu'à huit cents centimètres cubes. D'abord épais et visqueux, trouble à cause du mélange avec le sang, le suc devint bientôt plus liquide et incolore. La réaction du suc était alcaline. Densité = 1,010—1,011. Il contenait de l'albumine et beaucoup de leucine. Il n'y fut pas trouvé de tyrosine ni de peptone. De ses propriétés digestives, le suc n'avait conservé que son action sur l'amidon et l'émulsion des graisses, il n'agissait plus sur les albumines. Quant à sa propriété alcaline, l'auteur trouve qu'elle ne provient pas d'un alcali libre, mais de carbonates.

Bogdanow, E. Sur les graisses de la chair Pflüger's Archiv 1896. Bd. 65 p. 81; Maly's Jahresbericht 1896. Bd. 26, refer. von Dr. Walther.

Les chiffres trouvés par Dormeyer font penser que la partie des graisses de la chair qui se laisse si difficilement extraire par l'éther, est d'une autre nature que celle qu'on soumet ordinairement à l'analyse. Des essais avec la farine (poudre) de viande ont montré que la graisse difficilement extraite donnait effectivement lors du titrage, en fait d'acides gras, jusqu'à 150 pour cent du poids de la graisse neutre qui y était contenue. L'extrait éthérique préparé à l'aide de l'appareil Soxhlet fut distillé à une basse température, et les acides gras qui avaient passé avec l'éther furent titrés par la lessive de potasse alcoolique en présence de la phénolphtaléine. Les graisses non volatiles ayant été dissoutes dans l'éther, on dosa dans une partie de cette solution, d'après la méthode ordinaire, les acides gras libres et, après l'évaporation de l'éther, les acides gras saponifiables. Dans ces analyses, la quantité relative (exprimée en pour cents) d'acides gras dans les derniers de ces extraits resta la même, non seulement pour la même chair, mais encore pour la chair de différents animaux de la même espèce. C'est ainsi que la chair de cheval séchée dans un courant de gaz d'éclairage donna par ex., à la 1-ère extraction (par la digestion dans l'éther) 14,02 pour cent de graisse, point de fusion = 43,5°, et contenant 6,74 pour cent d'acides gras et 100,76 pour cent d'acides gras saponifiables; la 2-me extraction dans l'appareil de Soxhlet (6 heures) donna 5,35 pour cent de graisse, point de fusion = 48,3°, et 13,61, 93,59 pour cent d'acides gras; la 3-me extraction (44 heures) fournit les chiffres que voici: 0,214 pour cent de graisse, 107,7 et 54,35 pour cent d'acides gras; la 4-me extraction (72 heures) 0,19 pour cent de graisse, 90,6 pour cent d'acides gras volatils, 185,1 pour cent d'acides gras libres et 34,1 pour cent d'acides gras saponifiables; la 5-me extraction (5 jours) 0,098 pour cent de graisse, 26,9, respectivement 148,2 et 136,9 pour cent d'acides gras; la 6-me extraction (12 jours) 0,118 pour cent de graisse et 27,7, respectivement 88,5 et 196,4 pour cent d'acides gras. Des résultats semblables