

aan het in de agar aanwezige eiwit. BORDET heeft toen met zooveel mogelijk gereinigde agar hetzelfde bereikt. Nog steeds bevatte de agar echter eenig eiwit.

P. SCHMIDT en H. HAPPE (*Z. f. Hygiene und Inf. kr.* 94 bldz. 253) hebben nu met een agar, die vrij van stikstof was gemaakt door KLOSTERMANN (*ibidem* bldz. 262), de proeven van BORDET herhaald met volkomen hetzelfde resultaat. Volgens referent heeft hiermede de theorie van FRIEDBERGER afgedaan en moet het optreden van acute anaphylaxie verklaard worden door evenwichtsverschuivingen in de colloïden (precipitaatvorming) van het plasma (serum).

L. K. WOLFF.

Malariapigment. — Bij het onderzoek van de organen van lijdens aan dementia paralytica, die met malaria tertiana kunstmatig waren besmet, zeven en negen aanvallen hadden doorgeemaakt, 102 en 58 dagen na de besmetting stierven, bleek, dat zich in de lever en in de milt een groote hoeveelheid pigment bevond, dat in de andere organen ontbrak. Het malariapigment, dat vroeger verkeerdelijk als malariamelanine werd bestempeld, is verwant aan het haematine; mogelijk is het gelijk aan het z.g.n. „Verdauungs-haematin”. Het geeft geen Berlijnsch-blauw-reactie met ferro-cyaankali en zoutzuur, toch kan ijzer door afsplitsing uit malariapigment vrij worden; dit ijzer kan niet op de gewone manier, doch slechts door gewijzigde methoden aangetoond worden. Het is onoplosbaar in waterige verdunde zuren, alcohol, aether, chloroform, oplosbaar in alcoholische oplossingen van zuren, in lithiumcarbonaat, ammoniumhydroxyde, en zwavelammonium. Door waterstofsperoxyde wordt het gebleekt, in 30 pCt. gedeeltelijk opgelost. Het wordt door tuberculeuse verkazende processen en ontstekingsprocessen in het algemeen niet opgelost, het ontstaat door de vertering van het haemoglobine in de plasmodiën, het wordt deels door de milt ontleed, en in de ijzerstofwisseling van het lichaam gebruikt, gedeeltelijk uitgescheiden (*Verhandlungen der Pathologischen Gesellschaft* 1921, C. SEYFARTH).

J. P. L. HULST.

Smaakverbetering bij zoutloos diët. — Een ieder, die wel eens een zoutloos diët voorschrijft, weet, dat naast de gemakkelijke lijdens, die er zich meer of minder goed in schikken, er niet weinigen staan, voor wie het een nieuwe bron van lijden aanboort. In *Il Policlinico*, No. 3 van 16 Januari 1922 wijst B. MASCI er op, dat het mogelijk is, het onaangename van het zoutlooze diët door verschillende toevoegsels te verzachten. Zoo kunnen peper, azijn, citroen, waterkers, selderie goede diensten bewijzen. Hetzelfde geldt voor ingedikt vleeschnat (vleeschgelatine); verder dragon, ui, thym, laurier, peterselie. Hiermede kan men ook verschillende sausen maken (Béarnaise, Hollandaise), welke bij vleesch, visch of groente gevoegd, in matige hoeveelheid aan de zieken kunnen worden toegestaan.

Men kan echter ook enkele zouten gebruiken, welke niet de schadelijke werking van het chloornatrium hebben. In dit opzicht moet genoemd het sulphas natricus, waarvan zeer kleine hoeveelheden reeds voldoende zijn om te zouten, doch dat het nadeel