

Over de „Vrienden van het Gooisch Natuurreservaat” zou nog veel te vertellen zijn. Ik kan u aanraden, zoo’n vriend te worden. Het adres van den Penningmeester is Bothalaan 2, Hilversum, giro 262888. Minimum jaarlijksche contributie f 2,50. T.

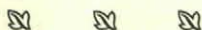
J. Z. TEN RODENGATE MARISSSEN. *Algemeene Plantenteelt*, achtste druk, bewerkt door D. S. HUIZINGA. (Groningen, J. B. Wolters’ Uitgeversmaatschappij, geb. f 2,25).

Deze druk is in hoofdzaak gelijk aan de vorige. In den volgende druk, die wel niet lang op zich zal laten wachten, zou ik in Hoofdstuk V (Invloed van weersgesteldheid) wel iets meer willen vernemen over de beteekenis van den wind en over het belang van luwte en de mid-delen, om die te verkrijgen.

P. VAN BOXTEL. *Compendium der Dierkunde*. (Wassenaar, H. J. Dieben, III p. p. Prijs f 1,—).

Als „drilboekje” voor het eindexamen zou het nog beter zijn, wanneer de figuren uit het Leerboek, waar nu naar verwezen wordt, hier nog eens waren afgedrukt. Maar gemakzuchtige jongelui zouden dan misschien meteen het heele Leerboek links laten liggen.

Waarom krijgen de mieren, bijen en wespen in dit boek een extra beurt en waarom heelemaal geen uitstapje naar de palaeontologie? T.



VRAGEN EN KORTE MEDEDEELINGEN.

Zijn Lijsterbessen giftig? Het zij mij vergund, deze vraag van Ir. F. T. Mesdag in het Juni-nummer van D. L. N. hier in ontkennende vorm te mogen beantwoorden.

De lijsterbes (*Sorbus aucuparia*) bevat evenals vele andere Rosaceeën een glucoside amygdaline, dat bij splitsing blauwzuur, benzaldehyd en glucose levert.

Mededeelingen in de litteratuur (Johannesen, 1890 en Otto, 1905) over vergiftigingen met lijsterbessen-eten waren voor Prof. Dr. L. van Itallie aanleiding een onderzoek in te stellen omtrent de giftigheid alsmede naar de hoeveelheid blauwzuur en sorbinezuur in de bessen aanwezig. (Pharm. W. 1905, p. 1057; Van Itallie-Bijlsma, Toxicologie, dl. 2, p. 547.)

Alleen in het zaad vond hij blauwzuur en wel in tien gr. zaadpoeder, overeenkomende met ongeveer 2000 bessen, niet meer dan 7,29 mgr. De hoeveelheid blauwzuur, die uit een bes kan ontstaan is dus uiterst gering. Bedenkt men dat de minimale dodelijke dosis voor blauwzuur 30—60 mgr. bedraagt, dan kan men hieruit afleiden welk enorm quantum bessen men zou moeten verorberen, wil van eenige vergiftiging sprake zijn.

Zou het mede in de bessen aanwezige para-sorbinezuur de oorzaak kunnen zijn? De hoeveelheid sorbinezuur uit 2,6 kg. bessen geïsoleerd bedroeg nog geen gram. Een muis, die met het voedsel deze hoeveelheid sorbinezuur werd toegediend, stierf na zes dagen.

Daarentegen bleven muizen en ratten, die met een mengsel van gekneusde lijsterbessen, meel en suiker werden gevoerd in het leven.

Op grond van de uitkomsten van deze onderzoekingen kan dan ook niet tot de giftigheid van lijsterbessen worden besloten. In de hoeveelheid, die eventueel zal gegeten worden, schuilt geen gevaar voor vergiftiging. Bovendien zal bij het koken ter bereiding van gelei etc. het amygdaline-splitsende enzym worden vernietigd en het mogelijk reeds aanwezige blauwzuur ver-vluchtigen.

Rotterdam, 14 Juli 1937.

J. A. SCHRAVESANDE
(Apotheker).

— Er moet toch een reden zijn voor het kwade gerucht van giftigheid, waarin hier te lande de lijsterbessen staan. Van heel lang geleden ($\pm$ 1897) heb ik zelf nog steeds de herinnering aan een dodelijk vergiftigingsgeval van een schooljongen, dat destijds met beslistheid aan het eten van véél lijsterbessen werd toegeschreven. De mogelijkheid bestaat natuurlijk toch, dat dit ten onrechte was. Ook toen reeds werd het betwijfeld, omdat anderen wel lijsterbessen hadden gegeten zonder kwade gevolgen.

De tegenstrijdigheid zou misschien kunnen worden veroorzaakt doordat onder de naam lijsterbessen ook andere soorten bedoeld worden dan alleen *Sorbus aucuparia*.

J. HEIMANS.

Klein Springzaad. Naar aanleiding van de vraag over vindplaatsen van Klein Springzaad (*Impatiens parviflora*), kan ik U mededelen, dat het zeer veel in de bossen achter „De Vliet”