

intramusculair in eenmaal 0.9 neosalvarsaan, opgelost in 10 cM<sup>3</sup>. aq. dest. ingespoten en tevens digitalis en campher gegeven. Reeds na één dag was verbetering merkbaar, daling van temperatuur en verbetering van den algemeenen toestand. Bij beide patiënten verbeterde de toestand na eenige dagen zóóveel, dat ik een tweede inspuiting niet meer noodig vond. Beiden zijn weer geheel genezen.

Ik was reeds eerder van plan geweest deze gevallen in dit *Tijdschrift* mee te deelen, maar ik heb steeds op meer gevallen gewacht, omdat ik van meening was, dat twee gevallen nog maar zoo weinig zeggen. Maar daar ik in den laatsten tijd telkens mededeelingen over de behandeling van griep met neosalvarsaan in dit *Tijdschrift* vond, gevoelde ik mij gedrongen ook mijn ervaring in dit opzicht mee te deelen.

Groningen, 20 April 1919.

O. H. EISVELD BOSCH.

### VOEDSELVETTEN.

Het komt mij voor, dat coll. PINKHOF bij het bespreken van de voedingswaarde der voedselvetten de grenzen wat eng trekt, door zich te bepalen tot de tegenstelling „dierlijke boter” of „plantenboter”. Wat de caloricéenwaarde betreft, bestaat er geen verschil tusschen plantaardige en dierlijke vetten. Wat de verteerbaarheid aangaat, geldt als algemeene regel, dat de vetten des te gemakkelijker verteerbaar zijn, naarmate het smeltpunt lager ligt. De Delftsche oliefabriek deed daarom een goed werk door propaganda te maken voor het gebruik van (goede, gezuiverde) olie in de huishouding.

Voor de resorptie der vetten is het oleïne-gehalte van groot belang, omdat oliezuur (bij aanwezigheid van een geringe hoeveelheid oliezeep) in groote hoeveelheden in gal oplosbaar is, en in de oplossing van oliezuur in gal stearinezuur en palmitinezuur ook oplossen, terwijl zij op zich zelf in gal niet oplosbaar zijn. Boter (echte) bestaat voor 30 à 40 pCt. uit oleïne. Cocosvet, dat in gezuiverden toestand onder verschillende namen als „plantenboter” in den handel komt, bevat geen oleïne, wel myristine en palmitine; palmvet (voor hetzelfde doel gebruikt) bevat wel oleïne, maar bestaat voor het grootste deel uit palmitine. De ten onrechte „margarine” genoemde kunstboter (bereid uit oleomargarine, melk en olie) is gemakkelijker verteerbaar en verdient daarom zeker de voorkeur boven de plantenboters. Een gezond mensch met gezonde spijsverteringsorganen zal evenwel van al de genoemde vetsoorten met voordeel voor zijn voeding gebruik kunnen maken, en naarmate hij over een ruimere of minder ruime beurs beschikt, kan hij den smaak meer of minder doen gelden.

Iets anders is het echter, waar het de voeding van zieken betreft. Voor de bereiding van spijzen voor zieken moet aan het gebruik van zuivere echte boter beslist de voorkeur geschonken worden, omdat deze het gemakkelijkst te verteren is. W. SCHLESINGER<sup>1)</sup> heeft bovendien proefondervindelijk aangetoond, dat bij het samen verhitten van meel en boter, zooals dit in de keuken plaats heeft, de temperatuur niet licht boven 180° stijgt; bij het gebruik van plantenboter stijgt de temperatuur gemakkelijk tot 220° en 230°, waarbij het vet door oververhitting ontleed wordt.

's-Gravenhage, 17 April 1919.

J. DE GROOT SR.

## BERICHTEN.

### BUITENLAND.

**BERLIJN.** — Oproeping om hulp tegen de geslachtsziekten. De Duitsche vereeniging tot bestrijding der geslachtsziekten roept de hulp van alle artsen in om het groote gevaar tegen te gaan, dat is ontstaan door de plotselinge ontbinding van het leger, waardoor het land door lijdens aan geslachtsziekten is overstromd. Doordat de meeste besmettingen achter het front en in de groôte Duitsche garnizoens-

<sup>1)</sup> *Vorlesungen über Diät und Küchen.* 1917.