

INGEZONDEN

De redactie behoudt zich voor, ter bevordering van spoedige plaatsing der stukken, zoo noodig eenige bekorting aan te brengen

ULCUS PEPTICUM IN OORLOGSTIJD

Naar aanleiding van het onder bovenstaanden titel in het *Tijdschrift* van 11/18 December 1943 voorkomende artikel van STOLTE en BEAUMONT moge ik een kleine opmerking maken.

Iedere arts en zeker iedere maagspecialist zal het met de schrijvers eens zijn, dat de veelvuldigheid der ulcera peptica in dezen oorlogstijd sterk is toegenomen en ook dat de veelvuldigheid van de zweren van de kleine bocht der maag ten opzichte van die in den twaalfvingerigen darm toemt. Nog nooit zag ik in mijn lange practijk zooveel zweren van de kleine bocht. Hun opmerking, dat psychische traumata een belangrijke beteekenis hebben kan ik, gezien mijn openingsrede van de 91ste Algem. Verg. der Ned. Mij. t. b. d. Gen., niet anders dan met nadruk onderschrijven. Dat er bijkomende omstandigheden zijn, die haar oorsprong vinden in de *veranderde* voeding geloof ik eveneens, echter, dat ook „grovere” voeding van belang is, kan ik niet onderschrijven. Integendeel, onze tegenwoordige voeding bezit veel minder chemisch en mechanisch prikkelende bestanddeelen dan die in vreedestijd. Ik noem slechts de volgende nu thans vrijwel ontbrekende of moeilijk te verkrijgen stoffen: krenten, rozijnen, sucade, peper, kerry, gebakken aardappelen, amandelen, hard gebakken vleesch, gebakken spek, gekruide worst, hard gebakken koekjes, sterk alcoholische dranken enz., en al wordt er veel „zwarte” tabak gebruikt, toch is het gebruik van tabak duidelijk minder. En wat het brood betreft, het bevat zeker meer zemelen, maar deze zijn zóó fijngemalen, dat ze nauwelijks de maag mechanisch prikkelen. Wel eten wij veel meer aardappelen, waardoor de maag meer belast wordt dan vroeger, maar deze zijn toch altijd gekookt en zacht en zullen dus niet zeer sterk mechanisch prikkelen.

Naar mijn meening is van grooter invloed het gebrek aan zachte vetten, zooals boter en olie en het de maag niet prikkelende gekookte spek. Ik zeg met nadruk *gekookt* spek, omdat gebakken en vooral gebakken dierlijke vetten door de sterke prikkeling van de zeursecretie vaak aanleiding geven tot pyloruskramp, met de nadeelige gevolgen van dien. Laten wij voorzichtig zijn. Ons goed rekenschap gevende van de feiten zullen wij niet te spoedig moeten zeggen, dat onze voeding nu meer grovere bestanddeelen bevat, maar dat er een gemis is aan vet en volwaardig eiwit. Kan dit een oorzaak zijn?

Rotterdam, 19 December 1943

F. A. SCHALIJ

DOSEERING DER LEVERPRAEPARATEN BIJ PERNICIEUSE ANAEMIE

Daar het de bedoeling van mijn artikel was, de verschillende ijkingsmethodes bij de gebruikelijke doseering der leverpraeparaten met elkaar te vergelijken en tevens de bepaling der Q volgens BOLLEGRAAF en TAUSK aan klinisch materiaal te toetsen, doet het mij genoegen, dat collega BOK de bepaling der Q eveneens bruikbaar acht. Bij mijn latere ijkingen van het niet in den handel zijnde leverpraeparaat R 217/0/2, bleek mij eveneens, dat met kleinere doses kon worden volstaan, hoewel de genezingsduur dan langer is. Wanneer wij in 2 tot 3 weken met 1 injectie een bevredigende toeneming van het aantal erythrocyten krijgen en 2 à 3 inspuitingen, zooals collega BOK opmerkt, voldoende zijn, dan is de gemiddelde genezingsduur toch altijd 4 tot 9 weken, terwijl ik bij grootere doseering in gemiddeld 4 tot 5 weken een bevredigende toeneming der erythrocyten vond.

Nijmegen, 24 December 1943

R. REISBERMAN

BESTRALING BIJ ZIEKTE VAN BASEDOW

Naar aanleiding van de klinische les van prof. J. VAN EBBENHORST TENGBERGEN wil ik gaarne enkele opmerkingen maken.

re. De identificatie van het colloïd met het schildklierhormon lijkt na de onderzoe-