

het de aanvoerende darm, die een deel van de breukpoort vormt, ontspant en de breukpoort dus verruimt. In een later stadium dient natuurlijk te worden geopereerd.

Dat deze hernia kan worden voorkomen door het hiaat te sluiten, deelt VAN DER REYDEN mede. Wanneer men het foramen sluit, alvorens de anastomose aan te leggen, is dit zo moeilijk niet, vooral als de weefsels wat bewegelijk zijn, de laparotomie niet al te klein werd gemaakt en een knik in de tafel wordt aangebracht, zoals onder andere bij galblaasoperaties gebruikelijk is.

In vele gevallen kan men echter ook de hernia voorkomen door de aanvoerende darm vlak bij het ligament van TREITZ aan te sluiten op de maag, zodat tussen dit ligament en de anastomose geen vrij stuk darm ligt. Een hernia wordt dan niet gevormd; het betekent echter een enkele maal een wat moeilijker techniek, waarbij men dan geen darmklemmen kan gebruiken. Dat de anastomose hoger in de darm uitkomt, betekent misschien een bijkomstig voordeel in verband met de verminderde kans op ulcus pepticum jejuni.

Sneek, 16 December 1951.

T. A. DONKERSLOOT

H. J. VAN DER REYDEN (1951) *N.T.v.G.* 95, 3785.

HET NATRIUMGEHALTE VAN ZOUTLOZE KAAS

Van enkele ziekenhuizen bereikte ons de klacht, dat in zo genaamde zoutloze kaas het natriumgehalte vrij hoog zou zijn. Dit was voor ons aanleiding een aantal monsters, die wij in een willekeurige winkel lieten kopen, door het Centraal Instituut voor Voedingsonderzoek te doen analyseren. Het C.I.V.O. berichtte, dat het in eerste instantie het chloridegehalte bepaalde en hieruit het natriumchloride-gehalte berekende, aannemend, dat alle chloorionen aan natrium waren gebonden. Voor die gevallen, waarin het natriumgehalte te hoog was, werd het natriumgehalte specifiek bepaald. Van de 7 monsters van verschillende merken waren de analyses als volgt:

Monster	NaCl in pCt. berekend uit chloridebepaling	Na in pCt.	NaCl in pCt., berekend uit natriumbepaling
I.	0.12	—	—
II.	0.82	0.04	0.10
III Smeerkaas volvet	0.08	—	—
IV Smeerkaas volvet	0.12	—	—
V.	1.12	0.48	1.22
VI Smeerkaas	0.15	—	—
VII.	1.35	0.52	1.32

De nummers 5 en 7 hebben een te hoog gehalte aan keukenzout. Het bleek, dat deze beide monsters zo genaamde boerenkaas op de boerderij waren vervaardigd, zonder dat de kaas in de pekel was gelegd. De overige 5 monsters, die een fabrieksmerk droegen, voldeden aan de eisen.

Ondergetekende is bereid de ziekenhuizen mede te delen of de kaas, die zij gebruiken, tot één van de onderzochte merken behoort, met een laag natriumgehalte. Mocht het fabrieksmerk, dat in het ziekenhuis wordt gebruikt, niet bij de onderzochte voorkomen, dan is ondergetekende bereid dit voor hen bij het C.I.V.O. te doen onderzoeken.

Gravenhage, 13 December 1951.

C. DEN HARTOG

Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad,
Koninginnegracht 42, 's-Gravenhage

SUCCUS LIQUIRITIAE EN BIJNIERSCHORS

De oedeemvorming na gebruik van succus liquiritiae zou niet het gevolg zijn van endogene hormoonproductie door hyperfunctie van de bijnierschors, doch wordt door de succus zelf veroorzaakt, die eigenlijk een substituut van DOCA zou zijn, waarvan het in chemisch opzicht echter hemelsbreed verschilt. Om dit geloofwaardig te maken voeren GROEN e.a.¹ twee argumenten aan, die mijns inziens geen steek houden, 1e. omdat ook injecties met ACTH niet bij iedere lijder aan rheuma effect hebben, 2e. omdat ook niet bij iedere proefpersoon na injectie van ACTH een sterke vermindering der eosinophile leucocyten is aan te tonen; in de literatuur neemt de betekenis, welke aan de reactie van THORN voor de