

I N G E Z O N D E N.

SOJA-BROOD.

Waarschijnlijk ten gevolge der mededeeling uit het Congrès international de Thérapeutique et de Matière médicale te Parijs, van Prof. STOKVIS over soja-brood enz. in dit Weekblad n^o. 10, heeft dit brood de aandacht van diabetici getrokken, en werd mij van twee verschillende zijden een onderzoek van dit brood opgedragen. Het door mij geanalyseerde brood was gebakken door den Heer KÖHLER, Weesperstraat alhier, dezelfde, die ook door Z.H.Gel. in dit Tijdschrift genoemd wordt.

Besloten, om alleen in geval van een gunstig resultaat der analyse, deze mededeeling te deelen, opdat die dan tot eenig practisch nut kon strekken, deel ik haar, nu dit werkelijk het geval is, hier mede.

100 deelen soja-brood bevatten:

Water 34.74 pCt.; proteïne-stoffen 35.67 pCt. = 5.7 pCt. stikstof; amyllum, dextrine en suikerachtige stoffen 4.40 pCt., vet 9.81 pCt.; asch 2.40 pCt.; extractief-stoffen, houtvezel enz. 12.98 pCt.

Ter vergelijking volgt een tweede analyse van het meel van de gele soja-boontjes, waarvan ook bovengenoemd brood is gebakken. De cijfers zijn gemiddelden, genomen uit een reeks van analyses in den laatsten tijd over soja-meel gepubliceerd. 100 deelen meel van gele soja-boonen bevatten:

Water 9.89 pCt., proteïne-stoffen 33.41 pCt., vet 17.68 pCt., stikstofvrije extractief-stoffen 29.31 pCt., houtvezels 4.67 pCt., asch 5.10 pCt.

Bij vergelijking der 2 analyses valt het spoedig op, dat het gehalte aan proteïne-stoffen in het brood grooter is, dan met dit gehalte aan diezelfde stoffen in het meel overeenkomt, en ook dat het bedrag aan glucose-leverende stoffen, hoewel gering, toch nog betrekkelijk groot is, wanneer men aanneemt, dat het soja-meel volkomen vrij van amyllum en dergelijke stoffen zoude zijn, daar het brood daarvan dan eveveens vrij moest wezen.

Voor het grooter gehalte aan eiwitstoffen, vond ik de verklaring in de mededeeling van den Heer KÖHLER, dat hij voor het maken van het deeg van dit brood er gluten moest bijvoegen. Ik zocht ook in dit laatste feit aanvankelijk de oorzaak van de glucose-leverende stoffen, in de meening dat het moeielijk, zoo niet onmogelijk moet zijn, om bij het uitknedden en uitwasschen van groote hoeveelheden gluten, deze geheel van het amyllum te bevrijden.

Een nader onderzoek leerde mij echter, dat al is deze invloed ook aanwezig, er toch nog een andere is, namenlijk de aanwezigheid van amyllum-achtige en suikerachtige stoffen in het soja-meel zelf. In bovenstaande en in vele andere analyses van soja-meel, wordt van zetmeel of suiker-leverende stoffen in het geheel niet gesproken, en ik zelf had, op soja-meel met jodium reageerende, geen amyllum-reactie of althans bij latere beschouwing slechts zeer twijfelachtige verkleuring verkregen. Toen ik echter in *the Pharmaceutical Journal and Transactions* een mededeeling vond van M. LECERF over soja-brood, waarin hij dit brood als geschikt voor diabetici aanbeval, daar het soja-meel o. a. slechts $3\frac{1}{4}$

pCt. „of amylaceous and saccharine matters” bevat, besloot ik het soja-meel nogmaals nauwkeuriger te onderzoeken. Het meel met jodium door den microscop gezien vertoonde, wel weinige, maar toch zeer duidelijke donkerblauw gekleurde zetmeelkorrels.

Ook werd eenig soja-meel met zoutzuur geïnverteerd, en na neutralisatie door natron-loog, ontstond er, zoowel met FEHLING's vloeistof als met NYLANDER's bis-muth-reagens een zeer duidelijke reactie op glucose.

Ik meen daaruit de gevolgtrekking te mogen maken, dat de 4,9 pCt. na inversie van het soja-brood getitreerde glucose, overeenkomende met de 4.4 pCt. in bovengenoemde analyse aangegeven hoeveelheid amyllum, dextrine en suikerachtige stoffen van drie oorzaken afkomstig is. Vooreerst een geringe hoeveelheid amyllum in het soja-meel (misschien toevallig) voorhanden, ten tweede een gehalte aan dextrine, door mij wel gevonden, maar niet afzonderlijk bepaald, en ten derde mogelijk nog aan het gluten hangende zetmeelkorrels.

Amsterdam, 22 October 1889.

L. C. W. COCX.

BERICHTEN.

BUITENLAND.

LONDEN. — Contagious diseases Acts. Gelijktijdig met de opheffing der Contagious Diseases Acts voor Engeland en Wales in 1883, werd ook tot de opheffing daarvan in de koloniën, waar zij vroeger van kracht waren, besloten. De gevolgen daarvan zijn echter voor Indië en Singapore zóó noodlottig geweest, dat, volgens *The Lancet* van 26 October, de Hooge Autoriteit de aandacht der Regeering daarop gevestigd heeft. Zoo verklaarde Sir FREDERICK ROBERTS, dat, volgens berichten van den Surgeon General, het aantal lijdens aan venerische ziekten in het leger verdubbeld was, terwijl Major MAC CALLUM voor Singapore de verwerping dier Acts „as the most cruel and inhuman step ever taken out there” qualificeerde. Een door alle burgerlijke geneesheeren aldaar geteekend manifest werd bij de Insular municipal Commission ingediend, en de noodlottige gevolgen van de intrekking dier wetten werden daarin ontwikkeld.

— **Peulen van Senna.** Prof. MAC FARLANE te Glasgow heeft in *the Lancet* van 24 Juli de aandacht op de therapeutische werking der peulen (folliculi) van de senna gevestigd. Zij bezitten dezelfde laxerende werking als de folia sennae, zonder echter de bekende tenesmi te veroorzaken. MAC FARLANE betreurt het, dat de peulen (pods) gewoonlijk bij het sorteren der senna-bladen weggeworpen worden. Hij gebruikte een infussie der peulen of laat een extractum fluidum bereiden, waarvan hij $\frac{1}{2}$ —1 drachme pro dosi in water toedient.

PARIJS. — Prof. RICHEL, Hoogleraar der chirurgische kliniek bij het Hôtel Dieu, heeft ontslag gevraagd. RICHEL, die reeds den leeftijd van 70 jaren bereikt had, maar wiens emeritaat wegens het lidmaatschap van het Instituut eerst op 75jarigen leeftijd zoude ingaan, heeft, zooals de *Progrès médical* betoogt, door deze daad de onbillijkheid van dit voorrecht erkend. Genoemd blad beweert, dat het tijdstip voor het emeritaat van alle Hoogleraren hetzelfde moest zijn, en reeds op 65 jaren behoorde in te treden.