Berichtigungen

zu unserer Arbeit

Über die Haltbarkeit künstlich angesäuerter Gemüsekonserven.

1. Auf S. 52 muß die Tabelle 4 folgende Form erhalten:

Milchsäure- gehalt im Aufguß %	pH-Wert	Bombage	Bakterieller Befund	
			im Saft	nach Kultur
0	5,6	stark	—	stark bakteriell
0	5,4	"	—	" "
0	5,5	"	—	" "
0	5,5	"	—	" "
0	5,4	{ bei 37° schwach " 45° stark	—	" "
0,1	5,7	stark	—	" "
0,1	5,4	schwach	stark bakteriell	" "
0,1	6,3	{ bei 37° keine " 45° stark (H ₂ S)	—	bakteriell
0,1	5,4	" 37° schwach	—	"
0,1	5,3	" 45° schwach (H ₂ S)	—	"
0,2	6,0	stark	—	stark bakteriell
0,2	6,1	keine	—	wenig bakteriell
0,2	6,0	federnd	—	stark bakteriell
0,2	6,3	{ bei 37° keine " 45° stark (H ₂ S) }	—	—
0,2	5,7	—	—	steril
0,3	5,9	keine	—	wenig bakteriell
0,3	6,0	"	stark bakteriell	stark bakteriell
0,3	5,7	"	—	" bakteriell
0,3	5,8	"	—	"
0,3	5,8	"	bakteriell	"

2. Auf S. 53 muß es in der Tabelle 5 in den letzten 6 Zeilen der Spalte „Bombage“ heißen: „Bombagen nicht aufgetreten“.

3. Auf S. 56 muß die Überschrift der Tabelle 10 lauten: „Zusammenstellung aus den Tabellen 5 bis 9“.

4. Auf S. 57 muß in der „Literatur“ unter 5 das Wort „Originale“ fortfallen.

*E. Nehring F. Bothe.***Referate.****Mehle und Backwaren.**

P. Junkersdorf und K. Meyer: Untersuchungen über den Nährstoffgehalt einer mittelamerikanischen Bohnenart. (Biochem. Zeitschr. 1932, 256, 100—104.) — Die „schwarze Bohne“ Mittelamerikas, *Phaseolus vulgaris*, ist durch ihren hohen Eiweiß- und Stärkegehalt ein für die dortige Gegend wichtiges Nahrungsmittel. Die Zusammen-

setzung ist die nebenstehende.
Bestimmung des Fettes nach Polenske: 5 g fein gemahlene und gesiebte Bohnen werden in einem Erlenmeyer-Kolben mit 25 ccm 0,5 N.-Salzsäure 20 Minuten lang bei aufgesetztem Kühl-

	Ernte 1930	Ernte 1931
Wasser	10,69 %	10,82 %
Rohprotein	28,19 „	26,25 „
Fett	1,25 „	0,89 „
Stärke	40,12 „	50,65 „
Asche	3,97 „	4,23 „
Lecithin-Phosphorsäure .	0,174 „	0,163 „
Verdauliches Eiweiß in % des Rohproteins	91,34 „	92,98 „