längerung des tierischen Eiweißes, sondern durch das Hinzufügen der Hefewirkstoffe zu letzterem gleichzeitig eine Werterhöhung.
J. Schormüller (Berlin).

Kartoffeln und Gemüse:

Grüngemüse, Samen und Früchte:

S. Peat, E. J. Bourne und Mary J. Nicholls: Stärkearten der gerunzelten und der glatten Erbse. (Starches of the Wrinkled and the Smooth Pea.) (Kurzmitteilung.) (Birmingham, A. E. Hills Laboratories, Univ.) Nature (London) 161, 206—07 (1948).

Während die meisten der Cerealien- und Wurzelstärken zwar eine Verschiedenartigkeit des Stärkekornes aber ein ähnliches Verhältnis von Amylose zu Amylopektin aufweisen, und zwar 20—30 % : 70—80 %, wurde vor kurzem bei der Stärke der gerunzelten Erbse ein solches von 60—70 % : 30—40 % bekannt. Nun fanden Verff. bis jetzt bei einer Art dieser Erbse („Steadfast“) ein Verhältnis von 98 % : 2 %. Diese proteinreiche Stärke enthält nur 54 % hydrolysierbare Polysaccharide. Durch Dispergieren in heißer Sodalösung und fortschreitendes Ansäuern kann die Stärke frei von Protein erhalten werden, ebenso auch durch Extraktion der Stärke mit heißer 30%iger Chloralhydrat-Lösung (p_H 3). Diese Stärke zeigt in kochendem Wasser keine merkliche Gallertbildung, wird durch 1,5 n- H_2SO_4 und durch β -Amylase in gleichem Maße (98 %) hydrolysiert und zeigt mit Jod den gleichen Blauwert und die gleiche Absorptionskurve im sichtbaren Licht wie reine Amylose. Die Stärke dieser Erbse (*Pisum sativa*) ist der Cellulose ähnlicher als die der bisher untersuchten Samen oder Wurzeln. Es wird darauf hingewiesen, daß die Zusammensetzung dieser Stärke im Laufe der Samenreifung sich möglicherweise ändert und durch eine laufende Bestimmung des Verhältnisses von Amylose zu Amylopektin ein Einblick in die Biogenese und biologische Funktion der Stärke bei dieser Pflanze gewonnen wird. Bei der glatten Erbse (*Pisum arvense* L.) zeigte die Stärke, die ohne weiteres proteinfrei erhalten wird, ein Verhältnis von 30 % : 66 %.

J. Schwaibold (München).

Habermann: Demonstration eines Falles von Lathyrismus. (Vortragsbericht.) Med. Klin. 43, 464 (1948).

Die rote Platterbse (*Lathyrus sativus*, Papilionaceen) enthält einen gesundheitsschädigenden Stoff, das Lathyrus-Gift. Es ist wahrscheinlich ein Eiweißkörper, der bei Fehlen von Vitamin B_1 das Krankheitsbild der spastischen Spinalparalyse hervorruft. Im vorliegenden Falle handelt es sich um eine Erkrankung, die sich nach 4—5monatiger Ernährung mit „Mehlsuppe“ während französischer Kriegsgefangenschaft einstellte.
C. H. Brieskorn (München).

Karlheinz Kähler: Der Einfluß der thermischen Behandlung auf die Inhaltsstoffe der Sojabohne. (Mülheim-Ruhr.) Dtsch. Lebensmittel-Rdsch. 44, 138—42 (1948).

In den pflanzlichen Rohmaterialien befinden sich die Inhaltsstoffe in einem bioharmonischen Gleichgewicht. Durch jegliche Art der Behandlung wird dieses Gleichgewicht gestört. Schon allein die Vermahlung der Sojabohne genügt, um diese Störung auszulösen. Während die voll ausgereiften Bohnen ohne Schaden jahrelang aufbewahrt werden können, treten in Sojamehlen alsbald höchst unangenehme Zersetzungserscheinungen auf. Antioxygenen Körpern wird ihre Wirksamkeit genommen, Fettspaltung und Vitaminrückgang treten auf. Durch geeignete Behandlung gilt es, das Fett zu stabilisieren. Hier liegen an Hafer ausgeführte Versuche von TÄUFEL, ROTHE und DIEMAIR vor, die allerdings nicht ohne weiteres auf die Sojabohne übertragen werden können. Es hat sich gezeigt, daß Temperatureinwirkung von etwa 70° C oder mehr geeignet erscheint, die gewünschte Wirkung herbeizuführen. Die Frage, ob ein Mahlprodukt thermisch behandelt worden ist, läßt sich durch die von der Prüfung auf Milcherhitzung bekannte Guajakharzprobe nachweisen. Sie gestattet, noch einen Anteil von 5 % unbehandelten Sojabohnen durch positive Reaktion (Blaufärbung) zu erkennen. Die thermische Behandlung ist