

Mostgewicht % Oechsle	Titrierbare Säure als		Spezifi- sches Gewicht	Alkohol	Extrakt (indirekt)	Zucker	Zuckerfreier Extrakt	Titrierbare Säure als		Flüchtige Säure als Essigsäure	Nichtflüchtige Sän- re als Apfelsäure	Milchsäure	Gerbstoff	Mineral- bestandteile	Gesamte Schweflige Säure
	Apfelsäure	Weinsäure						Apfelsäure	Weinsäure						
45,3	9,7	10,9	1,0020	39,6	26,3	1,8	25,5	8,7	9,7	0,88	7,7	2,2	1,03	2,16	0,047
45,0	6,8	7,6	1,0004	43,7	23,9	< 1,0	23,9	5,8	6,5	0,38	5,4	2,7	1,37	2,53	0,075
45,0	11,7	13,1	1,0051	36,7	33,0	4,8	29,2	11,6	13,0	0,88	10,6	0,7	1,56	2,18	0,093
			*) 1,0035	38,4	29,1	1,5	28,6	11,7							
56,0	8,3	9,3	1,0002	52,2	27,1	1,0	27,1	7,9	8,8	0,53	7,3	1,6	0,75	2,49	0,084
51,0	7,1	8,0	0,9998	43,7	22,6	1,0	22,6	5,7	6,4	0,80	4,8	4,0	0,94	1,90	0,074
39,0	1,8	2,0	1,0053	30,8	31,0	1,3	30,7	2,4	2,7	0,60	1,7	(3,2)	0,42	2,16	0,058
43,0	7,4	8,3	1,0055	37,8	34,0	2,7	32,3	6,4	7,2	0,35	6,0	(5,0)	1,61	3,05	0,022
42,0	8,6	9,7	1,0026	36,7	26,8	< 1,0	26,8	7,9	8,8	0,60	7,2	2,6	0,47	2,60	0,049

Ende Juli 1928.

Berichtigung.

In unserer Arbeit
Quantitative Betrachtungen zur Kreis'schen Verdorbenheitsreaktion
(Diese Zeitschrift 1929, 57, 419—421)
finden sich zwei fehlerhafte Angaben, die wir hiermit berichtigen:
S. 419, Zeile 12 von unten lies: „1⁰/cc“ statt „1⁰/6“.
S. 420, Zeile 1 „ „ „ „100 ccm“ statt „10 ccm“.

J. Prützker und R. Jungkunz.

Referate.**Allgemeine Bestandteile der Lebensmittel.**

E. J. Cohn, J. L. Hendry und A. M. Prentiss: Das Molekulargewicht der Proteine. II. Das einfache Molekulargewicht verschiedener Proteine. (Journ. Biological Chemistry 1925, 63, 721—764.) — Seit der Verwendung der natürlichen und künstlichen Zelle zur Bestimmung des osmotischen Drucks von