

versuchen jedoch (Früchte, Fleisch usw.), bei denen kompliziertere Verhältnisse, z. B. die Möglichkeit einer Reaktion des Desinfektionsmittels mit Bestandteilen der zu konservierenden Stoffe, das Auftreten von Schimmelpilzen usw., vorliegen, bewährte sich die Benzoesäure weitaus besser.

Vorliegende Versuche wurden am Hygienischen Institut der Universität Jena ausgeführt; ich möchte nicht versäumen, dem Direktor des Instituts, Hrn. Geh. Obermedizinalrat Prof. Dr. Abel, dem ich meine bakteriologische Ausbildung verdanke, auch an dieser Stelle für das mir bewiesene Entgegenkommen meinen Dank abzustatten.

### **38. Bruno Emmert: Berichtigung.**

(Eingegangen am 2. Januar 1922.)

Im Jahrgang 54, Heft 11, S. 3173, 21 mm v. o. hat sich im dort angeführten Zitat ein Fehler eingeschlichen. Es soll nicht heißen »hat«, sondern »hatte«. Meine an das Zitat geknüpfte Bemerkung wird dadurch nicht berührt, da sie sich auf den richtigen Text bezog.

---