

verwertungsindustrie, Heft 8. Verlag Dr. Serger & Hempel, Braunschweig 460, 1940.

*Vorratspflege u. Lebensmittelforsch. 4, Heft 3/4 (1941).

Gefrierkonservierung.

Tiefkühl-ABC. Von Dr. HANS MOSOLFF, Berlin. Hans A. Keune-Verlag, Hamburg 1, 1941.

Amerikanische Zeitschrift „Quick frozen foods“.

*Gefriertaschenbuch. Herausgeg. vom Verein dtsh. Ingenieure. VDI-Verlag, Berlin NW 7, 1941.

Das Gefrieren von Obst und Gemüse. Schriftenreihe der Fachgruppe Obst- und Gemüseverwertungsindustrie, Heft 9. Verlag Dr. Serger & Hempel, Braunschweig 460, 1941.

Z. ges. Kälte-Ind. VDI-Verlag, Berlin NW 7.

(Aus dem Institut für Gemüsebau, Großbeeren, Kr. Teltow, der Versuchs- und Forschungsanstalt für Gartenbau, Berlin-Dahlem.)

Biochemische Sortenprüfung an Gartenmöhren als neuzeitliche Grundlage für planvolle Züchtungsarbeit.

(Berichtigung und Ergänzung.)

Von **W. Schuphan**.

Unter gleichem Titel wurde in dieser Zeitschrift, 14, H. 2 1942, 25—43, ein Aufsatz gebracht, zu dem einige Berichtigungen und Ergänzungen notwendig sind:

In Tabelle 3 auf Seite 30 wurde für die Möhrenneuzüchtung X ein Trockensubstanzgehalt von 11,92 % (irrtümlich in einer falschen Spalte abgedruckt) und ein Carotingehalt von 14,17 mg % angegeben. Diesen sehr hohen Carotingehalt der neuen Sorte X, der alle bei Spätmöhren beobachteten Analysenwerte beträchtlich überstieg, war im Gegensatz zu den übrigen Möhrendaten (dreijährige Befunde) nur einjährig. Es wurde darauf verwiesen, daß dieses Analysenergebnis noch einer weiteren Prüfung bedürfe. Diese Prüfung erfolgte im Vegetationsjahr 1942. Die wertvollste Spätmöhrensorte „Lange rote stumpfe ohne Herz“ wurde als Vergleichssorte angebaut und gleichzeitig mit geprüft. Die Ergebnisse sind in nachstehender Tabelle angeführt.

Aus den Analysenbefunden ist zu entnehmen, daß die Neuzüchtung weniger saftig ist (höherer Trockensubstanzgehalt) als die Sorte „Lange rote stumpfe ohne Herz“. Unter Bezug auf das Trockengewicht ist „Lange rote stumpfe ohne Herz“ auch im Eiweiß-N und im Gesamtzuckergehalt überlegen. Ganz klar und ein-

deutig überragt jedoch der Carotinwert der Sorte „Lange rote stumpfe ohne Herz“ den der Neuzüchtung X. Von drei unabhängig voneinander durchgeführten Geschmacksprüfungen entschieden sich übrigens alle drei für die „Lange rote stumpfe ohne Herz“. Bei den 1940 erhaltenen hohen Carotinwerten der Sorte X dürfte die Annahme zutreffen, daß es sich um Zufallsergebnisse, nicht aber um ein typisches Merkmal dieser Sorte handelt.

Ferner stelle ich auf Grund einer persönlichen Rücksprache mit Herrn Professor Dr. REINHOLD, Pillnitz, fest, daß der Satz (Seite 35): „Nur J. REINHOLD hat auf Grund eines Diskussionshinweises von W. SCHUPHAN (Hohenheimer Tagung 1939) vom geringeren Carotingehalt des Holzteils gegenüber dem Rindenteil in der später erschienenen Veröffentlichung gesprochen“, insofern auf einem bedauerlichen Fehlschluß beruht, als sich die in der Veröffentlichung REINHOLDs gemachte Angabe nicht auf meinen Diskussionshinweis, sondern auch auf eigene Untersuchungsergebnisse stützt. Es war mir auch nicht bekannt, wie ich es angenommen und irrtümlich dargestellt habe, daß die Forderung REINHOLDs, intensiv rote Möhren zu züchten, auf seinen experimentellen Feststellungen beruhte.

Wertstoffgehalte der Möhrenneuzüchtung X im Vergleich zur Sorte „Lange rote stumpfe ohne Herz“.

Aussaat: 24. April 1942. Ernte: 1. September 1942.

Analytische und Geschmacksprüfung: 1. September 1942. Standort: Niederungsmoor.

Sorten	Trockensubstanz %	Gesamt-N in %		Eiweiß-N in %		Relativer Eiweißgehalt i. %	Gesamtzuck. i. %		Monosacchar. i. %		Disaccharide in %		Carotin in mg %	
		Fr. ¹	Tr. ²	Fr.	Tr.		Fr.	Tr.	Fr.	Tr.	Fr.	Tr.	Fr.	Tr.
Lange rote stumpfe ohne Herz . . .	10,68	0,090	0,843	0,048	0,449	53	4,58	42,88	1,93	18,07	2,65	24,81	10,1	94,57
Neuzüchtung X . .	12,23	0,089	0,728	0,049	0,401	55	4,67	38,18	1,26	10,30	3,41	27,88	9,9	80,95

¹ Fr. = Frischgewicht.

² Tr. = Trockengewicht.