

香川農專研究報告第一卷第二號正誤表

頁 行	誤	正																						
P. 1下から 9行目	種類の濃度	種類, 濃度																						
P. 4下から 3 ♪	トロロアフヒは 5日-6日	トロロアフヒは約5日-6日																						
P. 11上から 1 ♪	less checked	less checked																						
P. 13第一表(その二)	$\frac{j''}{I} \times 100$	$\frac{e''}{e} \times 100$																						
P. 16下から 9行目	because	because																						
♪ 下から 6 ♪	yield crude	yield of crude																						
♪ 下から 3 ♪	thick stems	thick, stems																						
P. 24下から 1 ♪	故材、真全體を	故、材質全體を																						
P. 26上から 13 ♪	RESWME	RESUME																						
P. 26上から 15 ♪	rartcs	rates																						
P. 27上から 5行と6行目の間		BY を入れる																						
P. 37上から 12行目	neal	near																						
P. 38上から 12 ♪	befween	between																						
P. 39上から 14 ♪	土 種	土 壤																						
♪ 下から 3 ♪	侵蝕底地	侵蝕低地																						
P. 53第5表第一區	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">pH3.0</td> <td>60分</td> <td>fliper</td> <td>Springer</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0 %</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td></td> <td>40分</td> <td>10 ♪</td> <td>♪ ♪</td> </tr> </table>	pH3.0	60分	fliper	Springer		0 %	0 %		40分	10 ♪	♪ ♪	<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">pH3.0</td> <td>60分</td> <td>fliper</td> <td>Springer</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0 %</td> <td>0 %</td> </tr> <tr> <td></td> <td>40分</td> <td>10</td> <td>♪ ♪</td> </tr> </table>	pH3.0	60分	fliper	Springer		0 %	0 %		40分	10	♪ ♪
pH3.0	60分		fliper	Springer																				
		0 %	0 %																					
	40分	10 ♪	♪ ♪																					
pH3.0	60分	fliper	Springer																					
		0 %	0 %																					
	40分	10	♪ ♪																					
P. 55上から 8行目	Exhausting	ethausing																						
♪ 下から 12 ♪	evealed	revealed																						
P. 57上から 14 ♪	渡 手	手 渡																						
P. 59上から 13 ♪	保管のもて	保管のもて																						
P. 70上から 2 ♪	醱酵時間	醱酵時間																						
裏表紙上から 12 ♪	and seed seed	and seed																						
裏表紙下から 11 ♪	The effect of an experiment performed with canned green peas	The effect of pH value upon Sterilizing Hour and Quality of products, in Case of Canning Greenpeas																						