

I n h a l t.

	Seite
Einleitung.	
I. Die Gährungsprodukte.	3
Ueber die quantitativen Verhältnisse der Gährungsprodukte und über die Gleichung der Alkoholgährung	21
II. Die Hefe.	
Einleitung	27
Geschichte der Hefe	33
Chemische Zusammensetzung der Hefe, ihre Eigenschaften	37
Die Stellung der Hefe im naturhistorischen System	51
Oberhefe und Unterhefe, Fortpflanzung der Hefe.	65
III. Aethiologie des Gährungsprozesses.	69
Anhang.	
Ueber die Ernährung der Hefe.	90
Ueber die Mengen der Hefe bei Gährungen in reinen und Eiweiss- substanzen enthaltenden Zuckerlösungen	96
Ueber den Schwefelsäuregehalt der Hefenasche	98
Ueber die Selbstgährung der Hefe	99

Berichtigungen.

Seite	Zeile	
7	5 von oben	Saccharose den constant soll heissen Saccharose der Einwirkung der constant gebildeten saueren Gäh- rungsprodukte zu.
12	18 von unten	eiweisshaltiger s. h. eiweissartiger.
15	1 „ „	Der Stickstoff tritt soll heissen der Stickstoff des Ammoniaks.
23	8 „ „	$2 C_7 H_6 O_2 + 7 C O_2$ s. h. $2 C_4 H_6 O_2 + 4 C O_2$.
28	3 von oben	Amylium s. h. Amylum.
30	2 von unten	Pflanzungenathmung s. h. Pflanzenathmung.
35	4 von oben	übertragen s. h. übertrugen.
37	9 von unten	nach s. h. mit.
40	14 „ „	folgerichtigerem s. h. folgewichtigerem.
45	12 von oben	des Rückstandes s. h. des Rückstandes vollständiger.
55	4 von unten	Penicilium s. h. Penicilium.
55	5 und 9 von unten	Dematum s. h. Dematium.
63	13 von unten	Meyer s. h. Meyen.
66	18 „ „	worden s. h. worden ist.
74	10 „ „	würde s. h. wird.