

# I n h a l t.

	Seite
Einleitung.	
<b>I. Die Gährungsprodukte.</b> . . . . .	3
Ueber die quantitativen Verhältnisse der Gährungsprodukte und über die Gleichung der Alkoholgährung . . . . .	21
<b>II. Die Hefe.</b>	
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
<b>III. Aethiologie des Gährungsprozesses.</b> . . . . .	69
<b>Anhang.</b>	
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.