

## Studien über reine Hefen.

Von

**Dr. Carl Amthor.**

(Der Redaction zugegangen am 1. August 1887.)

Nachdem durch die neueren Untersuchungen, hauptsächlich durch die Arbeiten Hansen's, unsere Kenntniss über die verschiedenen Hefen, namentlich in botanischer Hinsicht bereichert worden ist, schien es mir wünschenswerth, Einiges über die chemische Arbeit verschiedener Hefen in Bierwürze derselben Zusammensetzung zu erfahren.

Zu diesem Zwecke wurden nach dem Verfahren Hansen's 8 Hefen reingezüchtet. Die Hefen Carlsberg I und II (neue) verdanke ich der Freundlichkeit des Herrn Hansen.

Für alle Versuche wurde sterilisirte Würze derselben Zusammensetzung verwendet. Die Gährungen verliefen in Pasteur'schen 1 Liter-Kolben und zwar wurden 2 Versuchsreihen unter gleichen Bedingungen angestellt.

Die Gährung in den Kolben der Versuchsreihe I wurde unterbrochen, als nur noch schwache Kohlensäureentwicklung zu bemerken war. Diese Biere sind mit denen nach der Hauptgährung in der Praxis zu vergleichen.

Die Kolben der Versuchsreihe II blieben so lange stehen, bis keine Kohlensäureentwicklung mehr zu bemerken und die Biere ganz klar geworden waren. Nur im Kolben mit *Saccharomyces ellyptoideus* war noch schwache Kohlensäureentwicklung bemerkbar.