

mit den entbundenen Gasen sättigen. Wenn es nun als richtig angenommen wird, dass die Zerlegung des Zuckers etc. innerhalb der Hefezellen erfolgt, so ist es nicht einzusehen, wie die weiter entbundenen Gase in die mit diesen bereits gesättigte Flüssigkeit hindurchdiffundiren und dann als Bläschen entweichen sollen¹.

Wie unverständlich uns übrigens das eigentliche Wesen bei allen diesen Vorgängen bisher noch ist, so viel ist nach den von mir gewonnenen Versuchsergebnissen zweifellos: dass unter Wasser getauchte insolirte grüne Landpflanzen nur jene Kohlensäure zerlegen können, welche ihnen in gasförmigem Zustande (nicht in Wasser gelöst) dargeboten wird.

¹ Melsen fand, dass der Druck bei der alkoholischen Gährung in geschlossenen Gefässen auf 25 Atmosphären steigt, Compt. rend. t. 70 pag. 632. — Bei einem Versuche, welchen ich im August 1866 bei einer Temperatur von 22—25° C. in dem Fig. 8 abgebildeten Apparate machte, stieg der Druck während 14 Tagen auf 21 Atmosphären. Bei der Butter säuregährung erreicht der Gasdruck höchstens 2½ Atmosphären.