

teolytische Fähigkeit nicht immer schon makroskopisch ein Anhaltspunkt gewinnen ließ, durch Besichtigung der einzelnen Milchproben.

In Analogie zu den bisher an Schizomyceten durchgeführten Untersuchungen kann auch für die Hefen als Vertreter der Saccharomyceten eine in Milch als Nährsubstrat wechselnde proteolytische Fähigkeit beobachtet werden.

Die angegebene Methode der Bestimmung des methanollöslichen, stickstoffhaltigen Anteiles, nach dem Mikrokjeldahlverfahren von F. PREGL, ermöglicht eine zahlenmäßige Feststellung über die Stärke der proteolytischen Fähigkeit bei den einzelnen Hefen.

---

### Berichtigungen:

- pag. 22, erste Zeile von oben, statt: indentifiziert soll es lauten: „identifiziert“;  
pag. 25, im 2. Absatz, zweite Zeile von unten, statt: im Wasserauftrieb soll es lauten: „durch Wasserauftrieb“;  
pag. 134, im Bild 1 sollen die Bezeichnungen  $M_2$  und  $M_1$  lauten;  
pag. 217, erste Zeile von oben, statt: siehe Seite 7 soll es lauten: „siehe Seite 209“.