

Berichtigung zu der Abhandlung: Über die Vergärung und Bildung der Ameisensäure durch Hefen.

Von

Hartwig Franzen und O. Steppuhn.

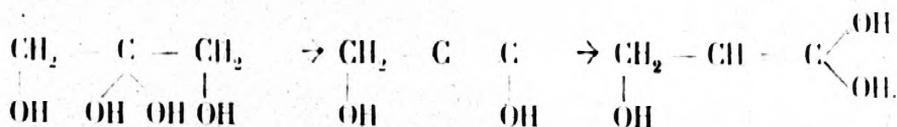
(Mitteilung aus dem chemischen Institut der Universität Heidelberg.)

Der Redaktion zugegangen am 30. März 1912.

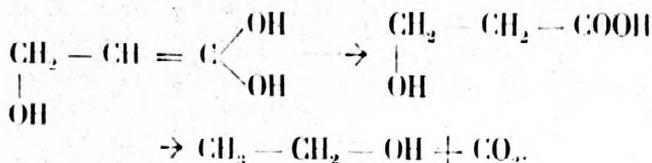
In der kürzlich unter obigem Titel erschienenen Arbeit¹⁾ sind uns auf Seite 177 unten und auf Seite 178 oben einige Fehler, auf die wir in liebenswürdiger Weise von Herrn Prof. E. Mohr aufmerksam gemacht wurden, unterlaufen und die wir hier kurz verbessern möchten.

Der betreffende Absatz muß lauten:

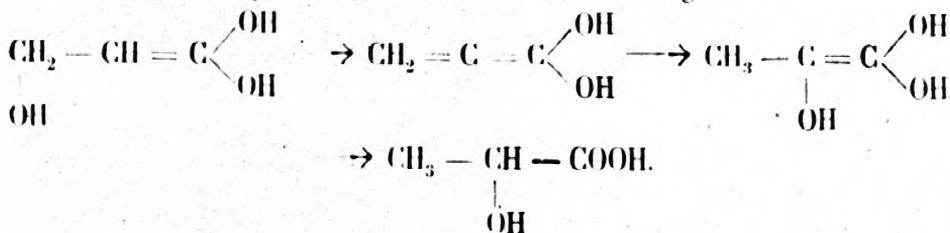
Anstatt in symmetrischer Weise läßt sich die Wasserabspaltung aus der Glykolform des Dioxyacetons auch noch in unsymmetrischer Weise annehmen. Hierbei würde zunächst ein zweiwertiger Alkohol mit einer dreifachen Bindung entstehen, welcher leicht in ein Ketenhydrat übergehen müßte.



Dieses Ketenhydrat wird sich leicht in β -Milchsäure umlagern, welche dann unter Abspaltung von Kohlendioxyd Alkohol bildet.



Diese Annahme steht aber damit in Widerspruch, daß bei der alkoholischen Gärung niemals β -Milchsäure aufgefunden worden ist; auch für die Ameisensäure ist in diesem Schema kein Platz. Die Bildung von α -Milchsäure könnte man sich allerdings vorstellen, wenn man annimmt, daß das Ketenhydrat noch einmal Wasser abspaltet, daß sich an die so entstandene Doppelbindung Wasser in anderer Weise anlagert und daß dieses neue Ketenhydrat sich in α -Milchsäure umlagert.



¹⁾ Diese Zeitschrift, Bd. 77, 1912, S. 129.