

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION	
Formation des protéiques chez les végétaux	3
Plantes autotrophes	4
Plantes hétérotrophes.	12

PREMIÈRE PARTIE

NUTRITION AMIDÉE DE LA LEVURE : FORMATION DES PROTÉIQUES

CHAPITRE PREMIER. — Utilisation des amides par la levure.	17
Dispositif expérimental employé.	19
Méthodes analytiques	23
Dosage de l'azote ammoniacal	28
Recherches faites avec l'urée.	40
Expériences avec les amides autres que l'urée	47
Recherche de la diastase hydrolysant les amides.	51
Discussion des résultats expérimentaux obtenus	58
Formation des protéiques de la levure.	
CHAPITRE II. — Production d'acide formique en présence des amides.	63
Nature des acides volatils formés	64
Origine de l'acide formique produit par la levure	71