

INDICE ANALITICO

	PAGINA
Acetil - metil - carbinolo, presenza di — nei foraggi insilati	45-47
Acetoina dei lieviti alcoolici	117-122, 293-294
— formazione di — ad opera della carboligasi	45
— presenza di — nei foraggi insilati	46-47
Acidificazione del latte per opera di fermenti lattici	214-223
— processi di — nei foraggi insilati	15-31, 65-84, 177-191
Acidità dei succhi vegetali, difesa delle piante a mezzo dell' —	145-152
— volatile, vedi: Acidi volatili	
Acidi presenti nelle piante	144-148
— volatili, produzione di — dei lieviti apiculati	117-122
— — — nella vinificazione	117-19, 273-274
Acido acetico, presenza di — nei foraggi insilati	17
— glicerico, fermentazione dell' — ad opera del <i>B. lactis aërogenes</i>	45
— lattico, presenza di — nei foraggi insilati	17-18, 65
— pantotenico, sintesi dell' —	212
Actinomiceti del terreno	53, 58-60, 103
<i>Aegerita crustacea</i>	166
<i>Aerobacter aërogenes</i>	45
— — ed <i>Escherichia coli</i>	275-286
— — presenza dell' - nel latte	85-95, 295-315
— — — — nelle feci	275
Aerobi, simbiosi fra — ed anaerobi	106
Agglutinazione da proteine vegetali	142
Agglutinine, presenza di — nei vegetali	142-144
Alcali, microrganismi — tolleranti e macerazione	240-268
<i>Alcaligenes</i> (Conn, Wolfe e Ford)	240-250
Alcool carburante da sorgo zuccherino	228
Alghe, simbiosi fra — ed azotobatteri	106
Alimentazione delle bovine e carica batterica del latte	85-95
Amebe, presenza di — nelle colture di cellulolitici	225-226
Amilodiastasi da <i>Aspergillus oryzae</i> , azione dell' - negli impasti di farina	39-43
Ammassi schizomicetici glomerulari nel terreno	49, 50 52, 61
Ammoniaca, ossidazione dell' - microbi agenti dell' -	100
<i>Ampelodesma mauritanica</i> macerazione dell' -	240-268

Anaerobi dei foraggi insilati	15, 18, 182-191
— fattori di accrescimento degli	108
— simbiosi fra — ed aerobi	106
Antagonismi microbici nel terreno	59, 104-105
Anticorpi dei vegetali	142-144
Antigeni, assorbimento di — nei vegetali	144
Apiculati, vedi: Lieviti apiculati	
Aspergilli, amilodiasi da —	39-40
— presenza di — nel terreno	100
<i>Aspergillus oryzae</i>	39-43
Autodepurazione degli ortaggi	139-152
Auxine, formazione delle	108-109
— sensibilità dell' <i>Azotobacter</i> alle —	109
Azoto atmosferico, fissazione dell'— nel terreno	100, 104-106
<i>Azotobacter chroococcum</i>	109
Azotobatteri, attività degli — nel terreno	100, 104, 106
— simbiosi contratte dagli —	106
Bacilli sporigeni del terreno	58
<i>Bacillus acidi lactici</i> vedi: <i>Escherichia coli</i> var. <i>acidi lactici</i>	
— <i>acidophil - aërogenes</i>	78
— <i>Beijerinckii</i>	79
— <i>brassicae fermentatae</i>	77
— <i>carotovorus</i>	245
— <i>cloacae</i>	285
— <i>cucumeris fermentati</i>	79
— <i>Delbrückii</i>	81
— <i>dysenteriae</i> Shiga, vedi: <i>Shigella dysenteriae</i>	
— <i>fossicularum</i> (Omelianski)	103
— <i>lactis acidi</i>	81
— <i>Leichmanni</i>	79
— <i>Listeri</i>	79
— <i>Maerckii</i> , vedi: <i>Lactobacillus plantarum</i>	
— <i>mesentericus</i>	281
— <i>vulgatus</i>	163, 250
— <i>metanigenes</i> (Omelianski)	103
— <i>pabuli acidi</i>	79
— <i>panis fermentati</i>	77
— <i>prodigiosus</i>	142
— <i>subtilis</i>	58
— <i>typhosus</i> , vedi <i>Eberthella typhosa</i>	
— <i>Wortmannii</i>	79
<i>Bacterium aërogenes</i> vedi: <i>Aerobacter aërogenes</i>	
— <i>busae-asiaticae</i>	79
— <i>bulgaricum</i> vedi: <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	
— <i>casei</i>	81

<i>Bacterium coli</i> , vedi: <i>Escherichia coli</i>	
— <i>aceti</i>	136-138
— <i>faecale alcaligenes</i>	247-248
— <i>fluorescens</i> .	301
— <i>Freudenreich</i>	81
— <i>lactis aerogenes</i>	145-148, 286
— — — vedi anche: <i>Aerobacter aerogenes</i>	
— <i>neapolitanum</i>	286
— <i>Soya</i>	78
— <i>tumefaciens</i>	140-141
Batteri acidificanti dei foraggi insilati	15-31, 65-84, 177-191, 213-223
— — dei formaggi molli	155-163
— acidogeni coagulanti del latte	212
— — non coagulanti del latte	212
— acidoproteolitici dei formaggi molli	157-163
— alcaligeni del latte	212
— anticaseari, vedi: Butirrici	
— del terreno	49, 53, 58-61, 97-112
— — — cultura dei —	101-102
— proteolitici dei formaggi molli	157
— — del latte	212
Batteriofagia, microrganismi del terreno e —	110
Batteriorizze, funzione delle —	110
<i>Betabacterium breve</i>	77
Bevande fermentate preparate con latte	3-13
Bietola, fermentazione alcoolica del succo di —	228-233
«Bios », studi sul —	108, 212
Birra, lieviti per —	269-270
Blastomiceti agenti della trasformazione del succo di palma in Laghbi	123, 126, 137-138
— dei lieviti casalinghi, studi sui —	33, 35-43
— ricerche chimiche sui —	269-274
— simbiosi fra schizomiceti e — nel Kos albanese	4
— vedi anche: Saccaromiceti	
<i>Botrytis cinerea</i>	143
Burro e infezione tubercolare	192-201
Butirrici, presenza di — nei presami di vitello	211
— — — nel latte	85-95
— — — nel pannello di semi di pomodoro Cagliata,	176
tenacità della — misurazione della —	210-211
Carboligasi, attività della —	45, 119
CARBONE DOMENICO (1880-1940) Necrologio	113-116
Carica batterica del latte, variazioni stagionali della —	85-95
— — — — ed infezione tubercolare	192-201
Cavolo, penetrazione nel — del <i>Plasmadiophora brassicae</i>	140

Cellulosa, scomposizione della — nel terreno	103
Cellulosolitici, presenza di amebe nelle colture di —	225-227
— — di protozoi nelle colture di —	225-227
— aerobi, attività dei —	103, 235-239
— — presenza di — nell'intestino degli erbivori	103
— — — — — delle termiti	103
Cellvibrio, nuove specie di —	235-239
<i>Cellvibrio aurantiacus</i>	235-238
— <i>flavescens</i>	235-238
— <i>fulva</i>	235-238
— <i>minuscola</i>	235-239
— <i>ochracea</i>	225, 235-238
— <i>rosea</i>	235-239
— <i>violacea</i>	235-238
— <i>vulgaris</i>	235-238
Chefir, caratteristiche e preparazione del —	4, 11-12
<i>Choetonium Oospora</i>	166
<i>Chromobacterium</i>	248
Ciglia batteriche, colorazione delle — metodo di Neri per la —	175-176
<i>Ciliophora</i>	254
Citofaghe, attività delle —	103
— presenza di protozoi nelle colture di —	225-226
— studi sulle —	235-239
<i>Citrobacter</i>	286
<i>Clostridium pasteurianum</i>	106
Coccacee dei formaggi molli	157-163
— del terreno	58
Colorazione delle ciglia batteriche, metodo di Neri per la —	175-176
Conservazione dei foraggi, vedi: Foraggi insilati	
Cumis, caratteristiche e preparazione del	4
<i>Cytophaga</i>	103, 225-226, 235-239
<i>Debaryomyces</i> sp.	272-273
Deidrogenasi microbica	104
Disgenesia del latte	220-223
<i>Eberthella typhosa</i> , sostanze vegetali agenti sulla —	142-144, 148
Emoagglutinine dei vegetali	142
Enzimi, attività degli — microbici	15, 17, 19, 26, 27, 98-99, 105
— delle farine, studi sugli —	34
— proteolitici del lievito panario, attività degli —	33-43
Erba di marcita, alimentazione delle bovine con — e microflora del latte	85-95
Erbivori, presenza di cellulosolitici nell'intestino degli —	103
<i>Escherichia alcalescens</i>	247-248
— <i>anindolica</i>	247-248
— <i>coli</i>	109, 243-248, 275, 286
— — differenziazione dell' — dal <i>Bact aerogenes</i>	286

<i>Escherichia coli</i> , fermentazione dell'acido glicerico ad opera dell'-	45
— — potere antibatterico dei vegetali verso l' —	145-148
— — ricerca dell'- nel latte	176
— — var. <i>acidi lactici</i>	306
— — var. <i>comunior</i>	285-286
Eumiceti del terreno	49, 53, 58-60
Farine, enzimi delle — studi sugli —	34
Fattori di accrescimento, analogia fra — e vitamine	107
Feci, presenza di microrganismi del gruppo <i>coli-aerogenes</i> nelle —	295
Fermentazione acida dei foraggi insilati	15-31, 65-84, 177-191
— anaerobica dei foraggi insilati	15, 18
— della birra e del vino con lieviti puri	269-274
— dell'acido glicerico ad opera del <i>B. lactis aerogenes</i>	45
— del succo di bietola	228-233
— — — di sorgo zuccherino	228-233
— glucidica, formazione di acetoina nella —	45
— lattica dei foraggi insilati	16-18, 26, 29
— — di succhi zuccherini e melassi	212
— potere di — dei lieviti apiculati	117-122, 292-293
Fermenti agenti sul latte, presenza di — nel terreno	100
— lattici dei vegetali	16-17, 26, 29, 83
— — ed alcoolici delle bevande acido-alcooliche	4, 11-12
— — sviluppo in latte di —	213-223
— — veri e fermenti lattici dei foraggi insilati	72
— vedi anche: Batteri acidificanti dei foraggi insilati ---' Enzimi	
Lieviti	
Foraggi insilati, anaerobi dei —	15, 18, 182-191
— — batteri acidificanti dei —	65-84
— — fermenti lattici dei —	72
— — presenza di acetil-metil-carbinolo ed acetoina nel —	45-47
— — — di acido acetico nei —	17
— — — — lattico nei —	17-18, 65
— — processi di acidificazione nei	15-31, 65-84, 177-191
Formaggi molli italiani, ricerche microbiologiche sui —	153-174
Funghi simbiotici delle orchidee, sostanze attive contro i —	143
— penetrazione di — nel grano	140
Ginestra, macerazione della —	240-260
— di Spagna, vedi: <i>Spartium junceum</i>	
Gioddu, studi sul — sardo	4
Giogurt, preparazione del —	4
Glomeruli del terreno, vedi: Ammassi schizomicetici glomerulari	
<i>Humus</i> , formazione dell'- e sua evoluzione	100-103, 109
Idrogenazione dell'azoto molecolare	104
Ifomiceti dei formaggi molli	161-174
— del terreno, attività degli	97-112

	PAGINA
Immunità delle piante	139, 143-144
Insilamento, vedi: Foraggi insilati	
<i>Hansenula</i> sp.	272-273
— <i>nivea</i>	272
— <i>panis</i>	272
Jogurt ,vedi: Giogurt	
Kos albanese, microflora del - e sua preparazione .	3-13
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	81, 214-221
— <i>arabinosus</i>	79
— <i>brevis</i>	17, 77-78, 82-84
— <i>bulgaricus</i> (Lürssen e Kühn)	6-7, 11, 163, 214-222
— <i>conglomeratus</i>	79
— <i>densus</i>	79
— <i>lycopersici</i>	78
— <i>pentoaceticus</i>	17, 77
— <i>pentosus</i>	79
— <i>plantarum</i>	79-84, 214-215
— <i>sili</i>	81-84, 214-223
Laghbi, studi sul — tripolino	123-138, 292
Latte, acidificazione del—con fermenti lattici	214-223
— batteri proteolitici del —	212
— bevande acide preparate con	3-13
— carica batterica del —	212
— — — ed infezione tubercolare	192-201
— — — in rapporto alla stagione	85-95
— conservazione del — per analisi	212
— condensato, difetti del —	212
— disgenesia del —	220-223
— pastorizzazione del — ricerca del <i>B. coli</i> e —	176
— — — tubercolosi e —	195, 201
— presenza del <i>Bact. coli</i> e del <i>Bact. aerogenes</i> nel —	275-295
— — di butirrici nel —	85-95
— — di lieviti nel —	90
-- sviluppo in — di fermenti lattici	213-223
Lattobacilli dei foraggi insilati, vedi: Batteri acidificanti dei foraggi insilati; <i>Lactobacillus</i>	
— di tipo <i>bulgaricus</i> , differenza fra — e batteri acidificanti dei foraggi insilati	29
Leben, preparazione in Egitto del cosidetto —	4
Leguminose, fissazione dell'azoto atmosferico e	100, 104
— tubercoli radicali delle —	104, 202-209
— vedi anche: Soja	
<i>Leuconostoc herbarum</i> , caratteri del -	78, 82-84
— <i>mesenteroides</i>	78
Lievitazione panaria, ricerche sulla —	33-43

Lieviti alcoolici, acetoina dei —	117-122, 273-274
— apiculati, attività fermentativa dei —	117-122, 272-273
— elittici, attività fermentativa dei — e degli apiculati	117-122, 123
— — — — sul succo di palma	123
— moltiplicazione ed attività fermentativa dei —	228-229
— per birra	269-270
— per Laghbi	272
— per pane	272
— — — casalinghi, ricerche su campioni di —	33-43
— — — enzimi proteolitici dei — attività degli —	33-43
— per vino, vedi: Saccaromiceti	
— per birra	269-270
— presenza di — nel terreno	100
Lignina, scomposizione della — nel terreno	103
Linfa dei vegetali, studi sulle proprietà della-	141, 143-144
Lisine, presenza di — nei vegetali	143
Macerazione, modalità di — delle fibre tessili	240-268
	163
<i>Mammococcus II</i>	153-154
Maturazione e stagionatura dei formaggi molli	4
Mazun armeno, preparazione del —	192-201
Micobatteri della tubercolosi, presenza di — nel burro	142
— — — sostanze vegetali agenti sui —	110
Micorizzia, studi sulla —	163
<i>Micrococcus acidi lactis liquefaciens</i>	80
— <i>acidovorax</i>	163
— <i>casei acido-proteolyticus I</i>	163
— <i>caseolyticus.</i>	163
— <i>lactis acidi</i>	80
— <i>malolacticus</i>	80-84
— <i>pratensis</i>	80
— <i>varzococcus</i>	240-268
Microrganismi alcali-tolleranti e macerazione	4-13
del Kos albanese	88-99, 105
— enzimi dei —	106-109
— fattori di accrescimento dei —	100
— maceranti, presenza di — nel terreno	139-152
— penetrazione di — nei tessuti vegetali	259
— pseudomaceranti, attività dei —	97-112
— termofili, attività dei —	
Microflora del latte, vedi: Carica batterica del latte	269-274
Mosaico del tabacco, vedi: Virus del mosaico del tabacco	117-122
Mosto d'uva, fermentazione del —	166
— — — — con lieviti apiculati	
<i>Mucor crustaceus</i>	

Muffe dei formaggi molli	154-155, 163-174
-- del latte	90
<i>Mycobacterium tuberculosis</i>	142, 192-201
<i>Mycotorula albicans</i>	272-273
Myxobatteri del terreno	103
Nitrati, riduzione dei — ad opera dei microrganismi del terreno	100
Noduli radicali, vedi: Tubercoli radicali	
Odori anormali del latte condensato	212
<i>Oidium rubens</i>	166
<i>Oospora crustacea</i> .	163-172
Ormoni vegetali, vedi: Auxine	
Ortaggi, autodepurazione degli —	139-152
Orzo tallito, accrescimento batterico ed —	212
Ossidazione dell'ammoniaca, microbi determinanti l'—	100
— dello zolfo, microbi determinanti l'—	100
Palma, succo di — trasformazione in Laghbi del —	123-138
Pane, lieviti per —	272
Pannello di semi di pomodoro, microrganismi presenti nel —	176
Pastorizzazione del latte, ricerca del <i>B. coli</i> e —	176
— — — tubercolosi e —	195-201
Pectinasi, ricerca della —	245-247
Pectinolitici, attività dei —	245-259
Pectolasi, ricerca della —	247
<i>Pediococcus acidi lactici</i>	80
— <i>damnosus</i>	80
<i>Penicillium candidum</i>	163
<i>Phoenix dactylifera</i> , produzione di Laghbi da succo di —	123-138
<i>Phytomonas</i> sp.	248
— <i>tumefaciens</i>	248
— <i>rhizogenes</i>	248
Piante, acidità dei succhi delle —	144-152
— difesa chimica delle — contro i microrganismi	145-152
— immunità delle —	139, 143-144
— penetrazione di germi nelle —	139-152
— simbiosi fra — e microrganismi	106
— vaccinazione delle —	143
— vedi anche: Vegetali	
<i>Plasmadiophora brassicae</i>	140
<i>Plocamobacterium bulgaricum</i>	244
Potere agglutinante della linfa dei vegetali	143
— antibatterico dei vegetali	139-152
— antiemolitico della linfa dei vegetali	143
Precipitine, presenza di — nei vegetali	142-144
Presami di vitello, indagini sui —	211
<i>Propionibacterium pentosaceum</i>	108

	PAGINA
Proteasi delle farine, azione della —	34
Proteine vegetali, agglutinazione da —	142
Proteolitici sporigeni presenti nel pannello di semi di pomodoro	176
Protozoi del terreno	49
— presenza di — nelle colture di cellulolitici	225-227
Pseudomaceranti, attività dei microrganismi —	259
Pseudomacerazioni; e pseudomaceranti	255-259
<i>Pseudomonas fluorescens</i>	58
<i>Pseudosaccharomyces apiculatus</i>	118-122, 272-273
— <i>magnus</i>	272-273
Quartirolo di monte, ricerche microbiologiche sul —	153-174
Reazioni umorali nei vegetali	139-152
<i>Rhizobium</i> sp.	248
— <i>radicicola</i>	104, 109, 202-209
<i>Saccaromicetaceae</i> vedi: <i>Saccharomyces</i> - Saccaromiceti	
Saccaromiceti, fermentazione del vino e —	289
— produzione d'alcool dei -	272-273
<i>Saccharomyces apiculatus</i>	118-122
— <i>Carlsbergensis</i> var. <i>monacensis</i>	130, 134, 136-138, 272
— — — <i>valdensis</i>	135-136, 138, 272
— <i>cerevstae</i>	35-42, 269
— <i>ellipsoideus</i>	272-273
— — var. <i>umbra</i>	272-273
— — — <i>mator</i>	272-273
— — vedi anche: Lieviti elittici	
— <i>exiguus</i>	272-273
— <i>italicus</i>	272
— <i>Laghbi</i>	123, 128, 132, 136-138, 272-273
— <i>oviformis</i>	272-273
— <i>Pastorianus</i>	272-273
— <i>Rouxii</i>	272
— <i>uvarum</i>	272-273
<i>Saccharomycodes Ludwigii</i>	272-273
Saggio lattozimoscopico, risultati del —	85-95
Salmonelle, sviluppo di — nei terreni nutritivi a base di ricinoleati e formiati	303
Schizomiceti agenti della trasformazione del succo di palma in <i>Laghbi</i>	123, 126, 137-138
— dei formaggi molli	153-174
— dei lieviti casalinghi	33
— del latte	85-95, 275-295
— del terreno	49, 50, 58-59, 97-112
— simbiosi fra blastomiceti e — nel Kos albanese	4
<i>Schizosaccharomyces Pombe</i>	129-133, 136-138, 272-273
<i>Shigella dysenteriae</i> , sostanze vegetali agenti sulla -	145-148

Silaggio, vedi: Foraggi insilati	
Simbiosi batteriche nel terreno	104-108, 110
— fra blastomiceti e schizomiceti nel Kos albanese	4
— fra piante e microrganismi	106
Soja, coltivazione della —	202-209
— semi di — trattamento dei — con <i>B. radicolica</i> specifico	202-209
<i>Sorangium compositum</i>	103
— <i>nigrescens</i>	103
Sorgo zuccherino, fermentazione alcoolica del succo di —	228-233
<i>Spartium junceum</i> , macerazione biologica dello -	240-260
<i>Sporotrichum Carougeani</i>	272-273
Stafilococco aureo, potere antibatterico dei vegetali verso lo —	145, 148
Streptobatteri del Kos albanese, studio dei —	5-7
<i>Streptobacterium plantarum</i>	17, 79-80, 214-215
Streptococchi lattici, azione della tripaflavina sugli —	282
— — del Kos albanese	5, 7-8
— — differenza fra — e batteri acidificanti dei foraggi insilati	29
— — numero di — presente nel latte	90
<i>Streptococcus lacticus</i>	163, 214-222, 281
— <i>lactis</i>	7-8, 11
— <i>thermophilus</i>	7, 11
Streptotriccee del terreno	49
Succhi vegetali, difesa delle piante a mezzo dei —	145-152
— — proprietà antibatteriche dei —	139-152
Taleggio, ricerche microbiologiche sul —	153-174
Termiti, presenza di cellulolitici nell'intestino delle —	103
Terreni nutritivi per i microrganismi del gruppo <i>coli-aerogenes</i>	275-295
Terreno, antagonismi microbici nel -	59, 104-105
— fermenti agenti sul latte, presenti nel —	100
— fissazione dell'azoto atmosferico nel	100, 104-106
— microbi del — e loro attività	49-61, 97-112
— scomposizione della cellulosa nel -	103
— — della lignina nel -	103
<i>Thermobacterium bulgaricum</i>	81, 301
— <i>cereale</i>	81-82
— <i>helveticum</i>	81, 301
— <i>intestinalis</i>	81
— <i>jugurt</i>	81
— <i>lactis</i>	81-82, 281
— <i>mathiacolla</i>	212
<i>Torula casei</i>	166
<i>Torulopsis Holmii</i>	8-13, 272-273
— <i>lactis</i>	272-273
— <i>pulcherrima</i>	120, 272-273
<i>Trichoderma lignorum</i>	106

	PAGINA
<i>Trichosporon</i> sp.	272-273
Trifoglio ladino, insilamento del —	179-189
Tripaflavina, azione della — sugli streptococchi lattici	282
— — — sui bastoncini lattici	282
— — — sugli stafilococchi	282
— — — sul <i>B. subtilis</i>	282
Tubercoli radicali, produzione di — nelle leguminose	104, 202-209
Vaccinazione delle piante	143
Vegetali, agglutinine dei —	142-144
— anticorpi dei —	142-144
— proprietà antibatteriche dei succhi —	139-152
— Vedi anche: Piante	
Vibrione colerigeno, sostanze vegetali agenti sul —	142, 144, 148-149
<i>Vigna sinensis</i> , insilamento di —	189-191
Vino, lieviti per —	269-274
— produzione di acidi volatili durante la preparazione del —	117-119, 273-274
— di palma, vedi: Laghbi tripolino	
Virus del mosaico del tabacco, anticorpi precipitanti il —	143
— — — immunità verso il —	143
Vitamine e fattori di accrescimento, analogia fra —	107
Vite, tralci di — macerazione dei —	243-260
Zimasi dei lieviti apiculati	117
Zolfo, ossidazione dello —, microbi determinanti l' —	100