

# 小麥及小麥粉に關する主要文獻目錄 第一輯

(アイウエオ、ABC順)

農學博士 近藤萬太郎

本邦に於て先年小麥の増産計畫が立てられて以來、小麥の研究が盛んになつた。勿論その研究には育種、栽培、穀粒製粉等各方面がある。しかも、小麥は歐米の主要食糧である故に、本邦の稻及米に關する研究と同じき重要さを以て多年研究せられて來た。是等は何れも本邦の小麥の研究に參考と爲すべき資料である。さて、小麥全般に亘りて文獻を蒐集して置くことは、本邦小麥の研究に缺ぐべからざることと思ふ。併し全般に亘る時は、その資料が餘りに廣汎になる故に、予は茲に小麥及び小麥粉につきてのみ試みに研究の餘暇蒐集せんと計畫した。さりながら十分の餘暇と材料とが無き故に輯録を完全になすことが至難である。よりて不敢取手許の文獻のみを第一輯として纏めて置きて、徐ろに他の洩れたるものを蒐集して見たいと思ふ。かゝる文獻目錄は本邦の小麥及び小麥粉の研究者には必ず參考になることと思ふ。

秋濱浩三、柴崎照治

高温地産小麥の製麵能力に就いて 農業及園藝 第一〇卷第二二號 二八二五—二八三三頁 昭和一〇年二月

秋濱浩三

小麥萌芽種子の耐旱性と其利用に就て 農業及園藝 第一二卷第六號 一六八八—一六九四頁 昭和一二年六月

阿久津正藏

小麥の精白食に就て 糧友 第一〇卷第八號 二〇—二二七頁 第九號 九九—一〇七頁 昭和一〇年八、九月

阿久津正藏、外岡和雄

小麥及小麥粉加工調理法 パンの科學 昭和十一年

淺野 莊二郎

農家で出来る小麥加工法(食パンの巻) 農民文化 第九卷第一〇號 四六一—五五頁 昭和十一年一〇月

飛鳥 音久

麥類製粉に關する研究試驗第一報 昭和九年度 北海道産小麥の化學成分に就て 北海道工業試驗場報告

第五五號 昭和十一年六月

同

同前 第二報 昭和九年度北海道産小麥の燒麴試驗に就いて 同前報告 第六二號 昭和十一年三月

同

同前 第三報 小麥の諸成分が燒麴成續に及ぼす影響に就きて 同前報告 第七〇號 昭和十二年二月

同

同前 第四報 小麥粉質改良に就いて 同前報告 第七一號 昭和十二年二月

飛鳥音久、駒井英一

同前 第五報 小麥粉品質の簡易鑑定法 同前報告 第七二號 昭和十二年二月

鐺方 末彦

小麥種子の昇汞消毒に關する二、三の知見 病蟲害雜誌 第二三卷第九號 六七七—六八五頁 昭和十一年九月

池田 利良

本邦小麥の素質に就て 農業及園藝 第九卷第一二號 二六九—二六九八頁 昭和九年十二月

同

本邦小麥の製麴試驗成績 農業及園藝 第一〇卷第一一號 二五九七—二六〇四頁 昭和十一年一月

同

麵麴用小麥の簡易鑑定法 農業及園藝 第一〇卷第一一號 二六〇五—二六〇八頁 昭和十一年一月

池田利良、柴崎照治

乾燥温度が小麥種子の發芽力に及ぼす影響 農業及園藝 第一〇卷第六號 一四九七—一五〇一頁 昭和十一年六月

伊藤光治、竹田清一

各種小麥に於ける組成、發芽、吸水、貯藏及び酵素作用等に就いての相關的考察 醸造學雜誌 第七卷第五號 三八三—四一七頁 昭和四年十二月

同

各種麥類生産の氣候狀態と製實の收量、組成及び酵素力との關係 醸造學雜誌 第九卷第三號 一九四—二二三頁 昭和六年三月

同

各種麥類生産の氣候狀態と製實の收量、組成及び酵素力との關係 醸造學雜誌 第九卷第三號 一九四—二二三頁 昭和六年三月

同

各種麥類生産の氣候狀態と製實の收量、組成及び酵素力との關係 醸造學雜誌 第九卷第三號 一九四—二二三頁 昭和六年三月

同

各種麥類生産の氣候狀態と製實の收量、組成及び酵素力との關係 醸造學雜誌 第九卷第三號 一九四—二二三頁 昭和六年三月

同

各種麥類生産の氣候狀態と製實の收量、組成及び酵素力との關係 醸造學雜誌 第九卷第三號 一九四—二二三頁 昭和六年三月

同

各種麥類生産の氣候狀態と製實の收量、組成及び酵素力との關係 醸造學雜誌 第九卷第三號 一九四—二二三頁 昭和六年三月

岩田久敬、下河原與五郎

赤麴と白麴 農業及園藝 第一二卷 一八三七—一八四〇頁 昭和十二年七月

岡山縣立農事試驗場

麥類の脱麴調製について 同場時報 第二二一報 一九五三—一九五四頁 昭和十一年四月

織田 武市 小麥食に就て 愛知縣農會報 第四三九號 八一—二頁 昭和一〇年一月

同 小麥混合食に就て 農產彙報 第二一號 三五—三六頁 昭和九年一月

柿崎洋一、野原 正 小麥製パン能力簡易檢定法としての粗粉醱酵法 農業及園藝 第一〇卷第六號 一四八七—一四九六頁 昭和  
一〇年六月

柿崎 洋一 内地小麥の粒質改善に就て 教育農藝 第四卷第九號 一〇七九—一〇八四頁 昭和一〇年九月

同 小麥種子の燻蒸が發芽力に及ぼす影響 農業及園藝 第一一卷第六號 一五六三—一五六六頁 昭和一二年六月

神田 正義 小麥の製粉並に素麵加工を推奨す 農業 第六六一號 二七—三五頁 昭和一〇年二月

川上 米男 小麥粉と麵類の製法 雨讀(山口農試) 第三卷第七號 一一—一三頁 昭和九年七月 第八號 五一—六頁  
昭和九年八月

同 小麥食に就て 雨讀 第四卷第八號 三一—四頁 昭和一〇年八月

岐阜縣立農事試驗場 小麥の製粉試驗成績 農產彙報 第二二號 一一—一〇頁 昭和九年二月

小島 一政 小麥農林一六號に就て 農業及園藝 第二二卷 二八七五—二八八一頁 昭和二年一月

小西 源助 製粉と製麵 島根縣立農事試驗場彙報 第三〇四號 一一—一二頁 昭和一〇年七月

近藤 金助 小麥の實用性と蛋白(讀報) 農業及園藝 第九卷第一號 一一—一二頁 昭和九年一月

近藤萬太郎、中澤敏 小麥の貯藏法、乾燥程度及び乾燥方法が小麥及び小麥粉の品質に及ぼす影響 農產彙報 第一八號 一一—  
三頁 昭和九年八月

近藤 萬太郎 小麥の性狀に關する研究綜説 農業及園藝 第一一卷第三號 七四—一七五〇頁 第四號 一〇〇四—一〇  
一〇頁 第五號 一二—三三—一二—二〇頁 昭和一一年三、四、五月

同 小麥の貯藏に關する研究綜説 農業及園藝 第一二卷第一號 四一—四八頁 第二號 五八九—五九八頁  
第三號 八四五—八五三頁 昭和一二年一、二、三月

同 小麥の等級檢査に就きての研究 教育農藝と作業 第六卷第三號 三九三—三九七頁 昭和一二年三月

近藤嘉太郎、高橋隆平、寺坂侑視 大麥、小麥、大豆、麥藁等農産種實の等級検査に就きて(第一報) 農學研究 第二七卷 八九—

一二五頁 昭和十二年三月

近藤嘉太郎、一色重夫、寺坂侑視 小麥の穗發芽現象に就て 第一報 農學研究 二六卷 二二—二三〇頁 昭和十一年六月

農業及園藝 第一一卷第二號 四八九—四九六頁 昭和十一年二月

近藤萬太郎、高橋隆平、寺坂侑視 小麥の穗發芽現象に就きて 第二報 農學研究 第二八卷 八五—一〇三頁 昭和十二年一月

農業及園藝 第一三卷第二號 五一—五二〇頁 昭和十三年二月

笹川友之助 樺太産春播型小麥子實の理化學的性質に關する研究 樺太廳中央試驗所報告 第一類第七號 一—六〇頁

昭和十二年三月

佐々木 喬 小麥の品質問題に就いて 上、下 教育農藝 第一卷第六號 六四七—六五二頁 第七號 七七九—七八三頁

昭和七年九月、十月

正田貞一郎 製粉工業 現代日本工業全集 第二卷 昭和十一年九月

製粉工業に就いて 糧食研究 第一三〇號 一三一—一二二頁 第一三一號 一二—二二頁 第一三三號 七一—

同 一三頁 昭和十二年五、六、八月

正村慎三郎 小麥製粉上知つて置きたき選別の話 現代農業 第二卷第一號 八一—八八頁 昭和十一年一月

小麥粒の後熟に關する二、三の實驗 農學研究 第二九卷 一四六—一七〇頁 昭和十三年五月 農學論叢

高橋隆平 一六九—一八六頁 昭和十三年四月

高杉成道 水稻及び小麥種子の湿浴處理が發芽に及ぼす影響 日本作物學會記事 第九卷第二號 一八九—二〇六頁

昭和十二年七月

浦島英雄 マカロナ用小麥に就いて 農業及園藝 第一二卷第二二號 三一一—三一一六頁 昭和十二年二月

本邦に於ける改良すべき小麥の主要形質 教育農藝 第三卷第三號 三四九—三五二頁 昭和九年三月

竹内二郎 催芽後乾燥せる小麥種子の發芽並に其後の活力に就て 農業及園藝 第一二卷 一六九五—一七〇〇頁 昭和十二年六月

田村建二郎 本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

田村建二郎 本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

田村建二郎 本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

田村建二郎 本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

田村建二郎 本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

本邦内地に於ける小麥需要供給の大勢 大日本農會報 第六二四號 一八一—二六頁 第六二五號 二二—二七頁 昭和七年十一月、十二月

朝鮮總督府農事試驗場 朝鮮小麥に就て 農事知識普及版 第二五輯 昭和十二年五月

朝鮮總督府穀物検査所 朝鮮の小麥特性表 昭和十三年四月

突永一枝、西野利雄 滿洲産小麥及小麥粉の品質に就て 滿鐵農事試驗時報 第二號 三一—四七頁 昭和六年二月

鐵道運輸局 麥類及小麥粉に關する經濟調査 大正一五年

手島貞雄、高杉成道 小麥粒浸水液の硝酸銀反應に就て 農業及園藝 第七卷第四號 三三七—三四〇頁 昭和七年四月

中澤敏

小麥の水分含量並びに貯藏方法が小麥の貯藏中に於ける性状の變化に及ぼす影響 農學研究 第二五卷 一一—二八頁 昭和一〇年一月 同第二報 農學研究 第二六卷 一〇九—一三一頁 昭和十一年六月  
農産彙報 第四一號 一一六八頁 昭和十一年七月 同第三報 農學研究 第二八卷 一〇四—一二四頁 昭和十二年一月

收穫當時の乾燥方法が小麥の貯藏に及ぼす影響 農學研究 第二七卷 一二六—一五〇頁 昭和十二年三月

一重依小麥貯藏試驗 農學研究 第二八卷 一四六—一五三頁 昭和十二年一月

倉庫の状態が貯藏小麥の品質に及ぼす影響 農學研究 第二六卷 一三二—一四五頁 昭和十一年六月

同第二報 農學研究 第二八卷 一二五—一四五頁 昭和十二年一月

同 小麥の日照乾燥と火力乾燥との貯藏比較試驗(一) 農學研究 第二八卷 一五四—一六三頁 昭和十二年一月

同 同(二) 農學研究 第二八卷 一六四—一七一頁 昭和十二年一月

同 小麥の火力乾燥試驗(一) 農學研究 第二七卷 一五一—一六五頁 昭和十二年三月 同(二) 農學研究 第二八卷 一七二—一八六頁 昭和十二年一月 同(三) 農學研究 第二九卷 一八五—一九二頁 昭和十三年五月

同 小麥の品質に關する研究(一) 小麥粒の大小と品質 農學研究 第二三卷 四二二—四三四頁 昭和九年九月

同(二) 燻蒸が小麥の品質に及ぼす影響 農學研究 第二九卷 一七一—一八四頁 昭和十三年五月

日清製粉會社調査部 小麥及小麥粉 大正一五年一月

二瓶貞一 小麥の精白に就て 農産彙報 第二七號 一一七頁 昭和一〇年六月

小麥及小麥粉に關する主要文獻目錄 第一輯

二 類 頁 一 廻轉脱穀機による小麥種子の損傷並に之に基く小麥菌の發育に就て 農事試驗場彙報 第三卷第一號 三一

四〇頁 昭和十二年三月

農林省農産課 小麥火力乾燥方法試驗成績概要 農産彙報 第二號 二四—二九頁 昭和八年三月

同 小麥製粉試驗成績 農産彙報 第一二號 一一—一〇頁 昭和九年二月

同 製粉機械利用試驗成績の概要 農産彙報 第一三號 一一—一二頁 昭和九年三月

同 諸外國に於ける小麥の規格に就て 農産彙報 第一三號 一一—一頁 第一四號 二六—三三頁 昭和九年三月、四月 農業第六四四號 六七—七六頁 第六四五號 六二—六九頁 第六四六號 六九—七六頁 昭和九年七月、八月、九月

同 一九三四—三五年に於ける世界小麥の需給 農産彙報 第二四號 四七—七〇頁 昭和一〇年二月

同 簡易火力乾燥室に依る小麥の乾燥研究成績概要 農産彙報 第三〇號 七一—四頁 昭和一〇年八月

同 小麥粉並麵麩の分析及鑑定方法 農産彙報 第三九號 一〇—一七頁 第四二號 七一—六頁

同 小麥増殖獎勵事業要覽 農事改良資料 第九八號 昭和一〇年三月

農林省農務局 小麥要覽 昭和十二年版 大日本農會

農林省農務局編纂 小麥加工の先達地小豆島に於ける小麥製粉及製麵の概要 農業及園藝 第一〇卷第三號 八〇四—八一四頁 昭和一〇年三月

橋本康人 小麥製粉と製麵 昭和十二年一〇月

同 小麥及小麥製粉と其の加工利用 農業と機械 第一〇卷 第一—九號 昭和一〇年一月—九月

同 小麥製粉と製麵 昭和十二年一〇月

春川忠吉、熊代三郎 麥蛾驅除法としての乾熱の効果 第一報 農學研究 第二三卷 二六九—二八九頁 昭和九年三月

春川忠吉 麥蛾驅除法としての乾熱の効果 第二報 加熱時に於ける麥の溫度の上昇速度 農學研究 第二五卷 一八〇—一九四頁 昭和一〇年十一月

細野重雄 支那に於ける小麥の分布と傳播 科學四 五〇九—五二二頁 昭和九年二月

波多野進、三代良信 施肥用量に依る小麦品質の變異に就て 鳥根縣立農事試驗場彙報 第三〇二號 一—五頁 昭和一〇年五月

同 小麦品種の特性 鳥根縣立農事試驗場彙報 第三〇七號 一—一〇頁 昭和一〇年一〇月

久田精之助 麵類の製造法 秋田縣農會報 第二七五號 二八—三一頁 昭和一〇年四月

兵庫縣立農事試驗場 製粉機利用試驗成績の概要 農産彙報 第一三號 一一—一二頁 昭和九年三月

古田守夫 小麦粉利用簡易ななま麩の作り方 糧友 第一〇卷第一一號 六八—六九頁 昭和一〇年二月

古村猷一 製粉用小麦 向陵農會報 第一六〇號 二〇三—二〇三六頁 昭和一〇年八月 第一六一號 二〇五—二〇五五頁 昭和一〇年九月

北海道農事試驗場 小麦、北海道農事試驗場彙報 第五五號 昭和八年三月

前田利雄 小麦製品類の Vitamin B<sub>1</sub> 含有量に就て 第四篇 煎餅饅頭の Vitamin B<sub>1</sub> 含有量に就て 醸造學雜誌 第一四卷第五號 五二—五二七頁 昭和一一年五月

三重縣立農事試驗場 精白小麦とその食べ方 同場彙報 第一〇〇號 二—一四頁 昭和一〇年七月

南滿洲鐵道農事試驗場 北滿小麦の品種 農事試驗場彙報 第二四號 大正一五年九月

森周六 滿洲産小麦粉と製粉業とに就て 糧食研究 第九三號 九三—九四四頁 昭和九年四月

森周六、山時隆信 小型製粉機に依る製粉作業に就て 糧食研究 第八二號 二五—二八〇頁 昭和八年五月

山崎守正、波多野進 小麦粒の性質と製粉歩合との關係 農事試驗場彙報 第二卷第二號 一一九—一四〇頁 昭和八年三月

同 小麦粒に於ける澱粉細胞の構造と製粉歩合との關係に就て 農事試驗場彙報 第二卷第二號 一四三—一五二頁 昭和八年三月

山崎利七 小麦及小麦粉に就て 百萬石 第七卷第三號 一三—一四頁 第四號 九—一二頁 第六號 五—六頁 第七號 六—九頁 第八號 九—一二頁 昭和一〇年三月—八月

山本健吾 小麦品種の真正鑑別の一方法 農業及園藝 第八卷第六號 一四五—一四五四頁 昭和八年六月

湯淺啓温 小麦の爛種による被害と穗發芽現象 農業及園藝 第一二卷 一三三—一三三八頁 昭和二年五月

小麦及小麦粉に關する主要文献目録 第一輯

六〇二

米倉 秀 莊 小麦の種子に就て 文化農報 第一六七號 四〇—四二頁 昭和一〇年一〇月

和田榮太郎、秋濱浩二 收穫直後の小麦種子の不發芽性並に發芽促進法 農業及園藝 第九卷前編 九五八—九六二頁 昭和九年四月

和田 榮 太郎 催芽種子の低温處理が小麦の出穂に及ぼす影響と處理時期との關係並に其の品種間差異 農業及園藝 第一一

卷第五號 一三三—一三八頁 昭和一一年五月



ALBERT, K. E. and HARRIS, B. R.: Detection of minute amounts of naphthalene in flour. *Cereal Chem.* Vol. 3 : 60-64, 1926.

ALEXANDER, G. L.: Comments on the use of calcium acid phosphate as an improver for soft wheat biscuit flour. *Ibid.* Vol. 2 : 370-379, 1925.

ALSBERG, C. L.: The coming wheat deficiency. *Baking Technology.* 3 : 54-58, 1924.

\_\_\_\_\_: Starch in flour. *Cereal Chem.* Vol. 4 : 485-492, 1927.

ALSBERG, C. L. and GERTING, E. P.: Effect of fine grinding upon flour. *Ibid.* Vol. 2 : 325-344, 1925.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_: The heat coagulation of gluten. *Ibid.* Vol. 4 : 411-423, 1927.

ALSBERG, C. L. and RASK, O. S.: On the gelatinization by heat of wheat and maize starch. *Ibid.* Vol. 1 : 107-116, 1924.

BAILEY, C. H.: A method for the determination of the strength and baking qualities of wheat flours. *Jour. Ind. Eng. Chem.* Vol. 8 : 53-57, 1916.

\_\_\_\_\_: The handling and storage of spring wheat. *Jour. Amer. Soc. Agron.* Vol. 9 : 275-281, 1917.

BAILEY, C. H. and BLISS, M. J.: Concerning the identity of the proteins extracted from wheat flour by the usual solvents. *Jour. Biol. Chem.* Vol. 23 : 345-357, 1915.

BAILEY, C. H. and GUNLAR, A. M.: Respiration of stored wheat. *Jour. Agr. Res.* Vol. 12 : 685-713, 1918.

BAILEY, C. H. and HENDER, J.: The quality of gluten of flour mill streams as determined by the viscosity of water suspensions. *Cereal Chem.* Vol. 1 : 320-325, 1924.

BAILEY, C. H. and JOHNSON, A. H.: Studies of wheat flour grades. III. Effect of chlorine bleaching upon the electrolytic resistance and hydrogen-ion concentration of water extracts. *Jour. Assoc. Off. Agr. Chem.* Vol. 6 : 63-71, 1923.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_: Studies of wheat flour grades. IV. Changes in hydrogen-ion concentration and electrolytic resistance of water extracts of natural and chlorine treated flour in storage. *Cereal Chem.* Vol. 1 : 133-137, 1924.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_: Carbon dioxide diffusion ratio of wheat flour doughs as a measure of fermentation period. *Ibid.* Vol. 1 : 293-304, 1924.

- BAILEY, C. H. and JOHNSON, A. H.: A physico-chemical study of cracker dough fermentation. *Cereal Chem.* Vol. 1: 327-409, 1924.
- BAILEY, C. H. and SHERWOOD, C. S.: Relation of crude protein content of flour to loaf volume. *Ibid.* Vol. 3: 383-401, 1926.
- BAILEY, C. H. and LE VESCOMTE, A. M.: Physical tests of flour quality with the Chopin extensimeter. *Ibid.* Vol. 1: 38-63, 1924.
- BAKER, J. L. and HUTTON, H. F. E.: Consideration effecting the strength of wheat flours. *Jour. Soc. Chem. Ind.* 27: 368-376, 1908.
- BARFIELD, E. G.: The effect of soil and climate upon wheat quality, 1930-1933. *Dept. Agron. Ohio Agr. Exp. Sta. Min. Rpt.* 30, in 5th Ann. Rpt. of Tri-State Wheat Improvement Assoc. Toledo, Nov. 1, 1934.
- \_\_\_\_\_: Observations on the whole wheat meal fermentation time test. *Jour. Amer. Soc. Agr.* Vol. 27: 241-250, 1935.
- BERLINGER, E. und KOOPMANN, J.: Kolloidchemische Studien an Weizenkleber nebst Beschreibung eines neuen Kleberprüfung. *Z. Mittenwesen.* Bd. 6: 57-, 1929.
- \_\_\_\_\_: Über die Quellung und Lösung von Weizenkleber in Säuren, ein Beitrag zum Proben der Backfähigkeit. *Ibid.* Bd. 6: 75-, 1929.
- BLAIR, G. W. S.: Effect of concentration on viscosity of flour suspensions. *Cereal Chem.* Vol. 4: 63-67, 1927.
- BUSH, M. J.: The individuality of glutenin. *Ibid.* Vol. 2: 127-131, 1925.
- \_\_\_\_\_: A rational basis for the standardization of the experimental baking test. *Ibid.* Vol. 4: 149-156, 1927.
- \_\_\_\_\_: Report of committee on standardization of the experimental baking test, 1926-1927. I. General report-recommendation of "Fixed" type of procedure. *Ibid.* Vol. 4: 299-302, 1927.
- BUSH, M. J., ABBOTT, R. C. and PLATENIUS, H.: The quantitative estimation of glutenin in wheat flour. *Ibid.* Vol. 4: 129-135, 1927.

- BISH, M. J. and PINCKNEY, A. J.: The identity of gluten proteins from various wheat flours. *Cereal Chem.* Vol. 1: 309-316, 1924.
- BISH, M. J. and SANDRETTI, R. M.: Glutenin—A simple method for its preparation and direct quantitative determination. *Ibid.* Vol. 2: 57-67, 1925.
- \_\_\_\_\_ : Viscosity studies with Nebraska wheat flours. *Ibid.* Vol. 2: 191-201, 1925.
- \_\_\_\_\_ : An improved method for the preparation of wheat gliadin. *Ibid.* Vol. 3: 144-149, 1926.
- \_\_\_\_\_ : Factors affecting interpretation of experimental baking tests. *Ibid.* Vol. 4: 291-296, 1927.
- \_\_\_\_\_ : An improved method for determining flour diastatic value. *Ibid.* Vol. 10: 189-202, 1933.
- BRACKWELL, E. T.: The baking quality of Australian wheats. *Jour. Dept. Agr. S. Austral.* 37: 1532—, 1934.
- BRENDEL, G. L.: Oxygen-acetate method of ash determination in flour. *Cereal Chem.* Vol. 3: 222-226, 1926.
- BRÜCKNER, G.: Spezifisches Gewicht statt Hektolitergewicht für die Getreidebewertung. *Zeitsch. rst. Getreidewesen.* 17. Jahrg.: 56-62, 76-82, 1930.
- \_\_\_\_\_ : Keimenergieprüfung und Kulturversuch zur Feststellung der Backeignung von Getreide. *Zeitsch. rst. Getreide.* Mühlen- und Bäckereiwesen. 20. Jahrg.: 264-268, 1933.
- \_\_\_\_\_ : Heugerruch in Mehl und Brot. *Ibid.* 21. Jahrg.: 185-187, 1934.
- \_\_\_\_\_ : Über die Prüfung der Härte des Weizenkornes. *Ibid.* 23. Jahrg.: 30-32, 1936.
- \_\_\_\_\_ : Hektolitergewichte. *Ibid.* 24. Jahrg.: 262-267, 1937.
- GALLAGHAN, A. R.: The baking quality of Australian wheat developmental aspects. *Jour. Dept. Agr. S. Austral.* 37: 1242—, 1934.
- CHOPIN, M.: Determination of baking value of wheat by measure of specific energy of deformation of dough. *Cereal Chem.* Vol. 4: 1-13, 1927.
- CLARK, R. J.: Bread troubles in the light of hydrogen-ion concentration. *Ibid.* Vol. 1: 161-167, 1924.
- COLEMAN, D. A. and CHRISTIE, A.: The gasoline color value of several classes of wheat. *Ibid.* Vol. 3: 188-193, 1926.

- COLEMAN, D. A., DIXON, H. B. and FELLOWS, H. C.: A comparison of some physical and chemical tests for determining the quality of gluten in wheat and flour. *Jour. Agr. Res.* Vol. 34 : 241-264, 1927.
- COLEMAN, D. A., FELLOWS, H. C. and DIXON, H. B.: A study of methods for making protein tests on wheat. *Cereal Chem.* Vol. 2 : 132-164, 1925.
- COLEMAN, D. A. and ROTNEK, B. F.: Heat damaged wheat. *U. S. Dept. Agr. Tech. Bull.* 6 : 10-12, 1927.
- COLEMAN, D. A., SNIDER, SIDNEY R. and DIXON, H. B.: The diastatic activity of whole wheat and some other cereal grains as determined by the BILST-SANDSTROM method. *Cereal Chem.* 11 : 524-531, 1934.
- COLLARTZ, F. A.: Flour strength as influenced by the addition of diastatic ferments. *Amer. Inst. of Baking. Bull.* No. 9 : 63-72, 1922.
- COLLARTZ, F. A. and RACKE, O. C.: Effects of diastase and malt-extract in doughs. *Cereal Chem.* Vol. 2 : 213-227, 1925.
- OSWALD, G. H.: A whole wheat meal test for milling and baking quality. *Assoc. Operative Millers. Oct. Bull.* : 455-458, 1932.
- STEPLER, G. H. and WOXZELLA, W. W.: A modification of the SOURDERS test for measuring "quality" of wheats for different purposes. *Jour. Amer. Soc. Agron.* Vol. 23 : 1000-1009, 1931.
- \_\_\_\_\_ : The wheat meal fermentation time test with special reference to its reliability as a measure of quality in soft winter wheat. *Ibid.* Vol. 29 : 220-225, 1937.
- DAVIS, C. F. and WOXLEY, D. E.: Correlation between diastatic activity and gassing power in commercial flours. *Cereal Chem.* Vol. 11 : 536-545, 1934.
- DAVIS, E. M. and CLINE, J. A.: Making light bread from Missouri soft wheat flour. *Ibid.* Vol. 3 : 411-419, 1926.
- DAVISON, J. and SNOLLENBERGER, J. H.: Effect of sodium nitrate applied at different stages of growth of wheat on the baking quality of the flour. *Ibid.* Vol. 3 : 137-143, 1926.
- DENHAM, H. J. and BLAIR, G. W. S.: Estimation of amino acids and proteolytic activity in wheat and flour. *Ibid.* Vol. 4 : 58-62, 1927.

- DENHAM, H. J. and SCOTT, G. W.: A rapid electrometric method for the measurement of hydrogen-ion concentration of flour-water suspensions. *Cereal Chem.* Vol. 3 : 158-162, 1926.
- DILL, D. B.: The composition of crude gluten. *Ibid.* Vol. 2 : 1-11, 1925.
- DILL, D. B. and ALLENBERG, C. L.: Some critical considerations of the gluten washing problems. *Ibid.* Vol. 1 : 223-246, 1924.
- DURNAM, R. K.: Effect of hydrogen peroxide on relative viscosity measurements of wheat and flour suspensions. *Ibid.* Vol. 2 : 297-305, 1925.
- EARLENEBAUGH, L.: Effect of mono calcium phosphate upon the viscosity of acidulated flour-in-water suspensions. *Ibid.* Vol. 3 : 102-106, 1926.
- EDDEL, P.: Die Bestimmung der Kleberqualität bei Weizen mit der Schrotgärmethode. *Die Mühle*, 5, 1934.
- ENGELKE, H.: Mikromethoden zur Bestimmung der Backqualität und ihre Bedeutung für die Züchtung. *Landw. Jahrbücher*. Bd. 84 : 779-798, 1937.
- FENTON, F. O. and SWANSON, C. O.: Studies on the qualities of combined wheat as affected by type of bin, moisture and temperature conditions. *Cereal Chem.* Vol. 7 : 428-448, 1930.
- FRIEDEL, G. C. and BAILEY, C. H.: The march of acidity in stored flours. *Ibid.* Vol. 6 : 530-540, 1929.
- FRIEDEL, G. C., SMITH, G. S. and HAYES, J. F.: Quality in Durum wheats and a method for testing small samples. *Ibid.* Vol. 14 : 661-673, 1937.
- FISHER, E. A.: A study of the rate of drying of wheat flour, starch and gluten. *Ibid.* Vol. 4 : 184-206, 1927.
- FISHER, E. A., HAYMON, P. and SACKETT, R. H.: Studies on the storage of wheaten flour: I. The influence of storage on the chemical composition and baking quality of flour. *Ibid.* Vol. 14 : 135-161, 1936.
- FITZ, L. A.: Formulas and method of procedure for experimental baking tests. *Ibid.* Vol. 1 : 251-260, 1924.
- FOOD, J. S. and GUTHRIE, J. M.: The amyolytic and proteolytic ferments of wheaten flour, and their relation to "baking strength". *Jour. Soc. Chem. Ind.* Vol. 27 : 389-393, 1908.

- FRIEDBERG, L.: *Fssai de classification des blés d'après leur réaction à l'acide phénique*. Ann. Agron. (Paris). N. Ser. 3, No. 5: 697-736, 1933.
- GRÜCKER, W. F.: *On the quality of bread from wheats supplied with nitrogen at different stages of growth*. Cereal Chem. Vol. 4: 73-86, 1927.
- GORTNER, R. A.: *Viscosity as a measure of gluten quality*. Ibid. Vol. 1: 75-81, 1924.
- GREISENBARGER, J. K.: *Qualitätsprüfung von Weizen und Weizenmehlen*. Wiener Landw. Zeitung. Nr. 10, 7. März, 1931.
- \_\_\_\_\_ : *Die Ergebnisse der objektiven Untersuchung und die Backwerte der Weizen*. Die Landeskultur. 3: 10-14, 1936.
- GREWE, E. and BAILEY, G. H.: *The concentration of glutenin and other proteins in various types of wheat flour*. Cereal Chem. Vol. 4: 230-247, 1927.
- \_\_\_\_\_ : *Relation of hydrogen-ion concentration of dough to baking properties*. Ibid. Vol. 4: 261-270, 1927.
- GRIFITHS, F. L. and CAYZER, I. S.: *The whole-meal fermentation time test*. Agr. Gaz. N. S. Wales. 45: 14-17, 1934.
- GRÜNDER, W.: *Die Zerlegung von Roggen und Weizen in Stoffkomponenten durch die Vermahlung in der Mühle und mit Hilfe physikalischer Methoden im Mühlenlaboratorium*. Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 21. Jahrg.: 62-60, 78-93, 1934.
- GRÜNSTEMM, E.: *Die Amnineszenzmikroskopie im Dienste der Mehlpfung*. Zeitsch. gest. Getreidewesen. 15. Jahrg.: 224-227, 1931.
- GRÜSS, J.: *Subfossile Weizenstärke*. Zeitsch. gest. Getreide- und Mühlenwesen. 19. Jahrg.: 126-129, 1932.
- \_\_\_\_\_ : *Über altägyptische Backöfen und Brote*. Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 20. Jahrg.: 145-147, 1933.
- HAAS, L. W.: *Interpretation of baking tests*. Cereal Chem. Vol. 4: 389-394, 1927.
- HAFNER, V.: *Eine Methodd zur raschen Bestimmung des Trockenklebers*. Die Landkultur. Nr. 5, Wien, 1935.

- HANKE: Beziehungen zwischen Hektolltergewicht, Feuchtigkeitsgehalt und Klebermenge beim Weizen. *Zeitsch. gest Getreide, Mühlen- und Bäckereiwesen.* 20. Jahrg.: 82-86, 1933.
- HALLOW, P. and FLYNN, E. A.: Studies on the storage of wheaten flour: II. The absorption of oxygen by flour when stored under various conditions. *Cereal Chem.* Vol. 14: 267-292, 1937.
- HARDING, E. P. and DUGLEYNET, G.: A determination of iron, calcium, magnesium, phosphorus, ash and protein in hard spring wheat and in the flour streams representing the largest volume of flour produced in its milling. *Ibid.* Vol. 4: 47-57, 1927.
- HARVELL, C. G.: Some variable factors of bread production. *Ibid.* Vol. 3: 1-16, 1926.
- : A gravimetric penetrometer for measuring stiffness or toughness of doughs. *Ibid.* Vol. 4: 283-290, 1927.
- HARVIS, L. J.: Beeinflussung des Vitamin-B-Gehaltes von Weizen durch Düngung. *Zeitsch. gest. Getreide, Mühlen- und Bäckereiwesen.* 23. Jahrg.: 77, 1936; *Orig. Cambridge, Journal of Agricultural Science.* XXIV: 7, 1934.
- HARVELL, H. W. and WOOD, T. B.: A method of determining the baking strength of single ears of wheat. *Rpt. Brit. Assoc. Adv. Sci. Portsmouth.* 1911: 597-598, 1911.
- HENDERSON, L. J., FERRY, W. C. and SONK, E. J.: Influence of electrolytes upon the viscosity of dough. *Jour. Gen. Phys.* Vol. 1: 387-388, 1919.
- HEND, C. W.: Estimation of fat content of flour and milling stocks. *Cereal Chem.* Vol. 4: 370-376, 1927.
- HEKMAN, R. S.: Value of experimental milling test. *Ibid.* Vol. 4: 270-274, 1927.
- HEKMAN, R. S. and HART, V. M.: Some factors influencing the experimental baking test. *Ibid.* Vol. 4: 157-183, 1927.
- HEKMAN, W.: Die Untersuchung von Weizensorten durch Phenolfärbung der Samen. *Köln-Archiv.* Bd. 19: 11-65, 1928.
- HEWITTE, R. and BAILEY, L. H.: Glycerol as an aid in ashing flour. *Cereal Chem.* Vol. 1: 82, 1924.
- : Comments on "Glycerol as an aid in ashing flour". *Ibid.* Vol. 2: 38-41, 1925.
- HOFFMAN, W. F. and GORTNER, R. A.: The preparation and analysis of the various proteins of wheat flour with special reference to the globulin, albumin and proteose fractions. *Ibid.* Vol. 4: 221-229, 1927.

- JAGO, WILLIAM: The technology of bread making. London. P. 702, 1911.
- JESSEN-HANSEN, H.: Etudes sur la farine de froment. I. Influence de la concentration en ions hydrogene sur la valeur boulangere de la farine. *Compt. Rend. d. Travaux Lab. Carlsberg*. 10 : 170-206, 1911.
- JOHNSON, A. H.: Identification and estimation of the organic acids produced during bread dough and cracker dough fermentation. *Cereal Chem.* Vol. 2 : 345-364, 1925.
- \_\_\_\_\_ : Wheat and flour studies. X. Factors influencing the viscosity of flour-water suspensions. I. Effects of temperature, degree of hydration and method of manipulation. *Ibid.* Vol. 4 : 87-128, 1927.
- JOHNSON, A. H. and BAILEY, C. H.: Gluten of flour and gas retention of wheat flour doughs. *Ibid.* Vol. 2 : 95-106, 1925.
- JONES, D. B.: A new factor for converting the percentage of nitrogen in wheat into that of protein. *Ibid.* Vol. 3 : 194-198, 1926.
- \_\_\_\_\_ : Wheat — its proteins and nutritional properties. *Ibid.* Vol. 14 : 771-782, 1937.
- KARLOSONYI, L.: Untersuchung von Mehlen im filtrierten ultra-violetten Licht. *Zeitsch. gest. Getreide- und Mühlenwesen*. 19. Jahrg. : 69-72, 1932.
- KATZ, J. R.: Über das Albackenwerden des Brotes und die Möglichkeit, diese Veränderung hintanzuhalten. *Zeitsch. gest. Getreide, Mühlen- und Bäckereiwesen*. 20. Jahrg. : 159-166, 181-187, 206-215, 244-248, 274-277, 1933 ; 21. Jahrg. : 8-18, 40-48, 63-68, 1934.
- KATZ, J. R. und die anderen : Abhandlungen zur physikalischen Chemie der Stärke und der Broterzeugung. I-VI, 150 : (1930) 87, 60, 67, 81, 90, 100 ; VII, 155 : (1931) 299 ; VIII, 158 : (1932) 321, 337, 346.
- KEZER, A.: Effect of time of irrigation on production of crude protein in wheat. *Cereal Chem.* Vol. 3 : 340-342, 1926.
- KLEMT, G.: Die Schrotgähmethode zur Bestimmung der Backfähigkeit vom Weizen. *Zeitsch. gest. Getreide- und Mühlenwesen*. 19. Jahrg. : 63-64, 1932.
- \_\_\_\_\_ : Hektolitergewicht und Wassergehalt. *Zeitsch. gest. Getreide, Mühlen- und Bäckereiwesen*. 20. Jahrg. : 65-68, 1933.



- КЛЕМТ, G.: Quellungsversuche mit Weizen und Roggenmehlen. Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 23. Jahrg.: 81 - 85, 1936.
- КЛЕМТ, G. und SCHMIDT, E. A.: Die Ergebnisse der ersten Kleberweizenuntersuchungen der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung in Berlin. Ibid. 23. Jahrg.: 20 - 23, 1936.
- КУПАВИЛОВЕВ, М. J.: Die Beziehungen der physikalischen und chemischen Merkmale des Weizenkorns zur Mehlausbeute. Zeitsch. gest. Getreide- und Mühlenwesen. 19. Jahrg.: 234 - 235, 1932.
- КОНО, М.: Untersuchungen an Weizen- und Dinkelähren als Beitrag zur genaueren Charakterisierung der Sorten. Landw. Jahrb. XLV: 713 - 817, 1913.
- КОНО, М., ИСНИКИ, S. und ТЕКАСАКА, Y.: Untersuchungen über die Ährenkeimung des Weizens, speziell in den klimatischen Verhältnissen Japans. I. Ber. Ōhara Inst. landw. Forsch. Bd. 7: 449 - 455, 1937.
- КОНО, М., ТАКАНАСИ, R. und ТЕКАСАКА, Y.: Dasselbe Thema. II. Ibid. Bd. 7: 457 - 469, 1937.
- КВАС, С. В.: Gluten quality. Cereal Chem. Vol. 1: 247 - 250, 1924.
- \_\_\_\_\_ : Science in experimental baking. Ibid. Vol. 2: 228 - 235, 1925.
- КҮНИ, Н.: Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl und Nachweis von Gerstenmehl in Roggenmehl und Weizenmehl. Zeitsch. gest. Getreide- und Mühlenwesen. 19. Jahrg.: 201 - 204, 1932.
- КУПЦАНУ, А. G.: Die Filtrationsanalyse nach W. OSTWALD als neue Methode der Bewertung des Mehls. Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 23. Jahrg.: 64 - 69, 1936.
- МАНГЕЛС, С. E.: Effect of storage on baking quality of common and durum wheats. Cereal Chem. Vol. 1: 168 - 178, 1924.
- \_\_\_\_\_ : Relation of protein content to baking quality of flour from hard red spring and durum wheats. Ibid. Vol. 3: 150 - 157, 1926.
- \_\_\_\_\_ : Factors affecting the diastatic activity of wheat flour. Ibid. Vol. 3: 316 - 322, 1926.
- \_\_\_\_\_ : Pre-harvest factors which affect wheat quality. Ibid. Vol. 4: 376 - 388, 1927.
- МАНГЕЛС, С. E. and SANDERSON, T.: The correlation of the protein content of hard red spring wheat with physical

characteristics and baking quality. Cereal Chem. Vol. 2 : 107-112, 1925.

MANGELS, C. E. and SANDERSON, T.: Correlation of test weight per bushel of hard spring wheat with flour yield and other factors of quality. Ibid. Vol. 2 : 365-369, 1925.

MARKLEY, M. C. and BAILEY, C. H.: Factors affecting the diastatic activity of wheat flour. Ibid. Vol. 11 : 515-522, 1934.  
MEYER, A. W.: Conversion tables for calculating the absorption of flour to a 13.5 per cent moisture basis. Ibid. Vol. 2 : 42-45, 1925.

\_\_\_\_\_ : Conversion tables for calculating the absorption of flour to a 15.0% moisture basis. Ibid. Vol. 3 : 68-72, 1927.  
MIOZYŃSKA, B. and MIOZYŃSKI, K.: Die Phenollarbung der Körner und Ähren als Untersuchungsmerkmal der polnischen Weizensorten. Angew. Bot. Bd. 18 : 1-12, 1936.

MONA, K.: The size of the pores in baked bread. Cereal Chem. Vol. 1 : 149-151, 1924.

\_\_\_\_\_ : Russische Weizen. Zeitsch. gest. Getreide- und Mühlenwesen. 19. Jahrg. : 92-100, 1932.

\_\_\_\_\_ : Die Proteinbestimmung und ihre Bedeutung für die Beurteilung der Mehle. Ibid. 19. Jahrg. : 246-249, 1932; 20. Jahrg. : 10-18, 1933.

\_\_\_\_\_ : Mehlhandel nach Aschegehalt. Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 20. Jahrg. : 216-220, 1933.

\_\_\_\_\_ : Ausnahmsgrad und Aschegehalt. Ibid. 21. Jahrg. : 215-217, 1934.

MONA, K. und KLEMT, G.: Die Schrotgärrmethode zur Bestimmung der Backfähigkeit von Weizen. Ibid. 19. Jahrg. : 25-29, 1932.

\_\_\_\_\_ : Über die Backfähigkeit von Leinkleberweizen. Ibid. 23. Jahrg. : 1-7, 1936.

\_\_\_\_\_ : Über die Einwirkung der Wärme auf die Kleberbeschaffenheit und Backfähigkeit des Weizens.

Ibid. 24. Jahrg. : 267-274, 1937.

MOLCHANUS : Das physikalische Verhalten des Weizenkornes beim Trocknen und Konditionieren. Ibid. 20. Jahrg. :

123-128, 1933.

MOLIN, G.: Determination of sprout damage in wheat and rye by means of the dipping refractometer. Cereal Chem. Vol. 11 : 153 - 159, 1934.

MOJAN, R. W.: A practical application of the viscosimeter to the mill. Ibid. Vol. 1 : 288 - 292, 1924.

MONSON, C. B.: Effect of water containing free chlorine in bread making. Ibid. Vol. 1 : 267 - 272, 1924.

\_\_\_\_\_ : The residual sugar content of bread. Ibid. Vol. 2 : 314 - 323, 1925.

\_\_\_\_\_ : The determination of moisture in flour. A review of recent work. Ibid. Vol. 3 : 321 - 334, 1926.

MÜLLER, G.: Der heutige Stand der Mehlnahebewegung mittels physikalischer Messverfahren. Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 23. Jahrg. : 104 - 116, 1936.

MILLEV, G. und KOSTER: Der Weg zur einheitlichen Versuchsmethode. Ibid. 21. Jahrg. : 96 - 106, 1934.

НАСНТСОВОКИН, W. W.: Wärmeleitfähigkeit, Temperaturleitfähigkeit und spezifische Wärme von Mehl, Teig und Brot. Ibid. 21. Jahrg. : 165 - 169, 1934.

NEUMANN, M. P.: Über den Einfluss der künstlichen Trocknung auf die Beschaffenheit des Brodgetreides. II. Zeitsch. gest. Getreidewesen. 5. Jahrg. : 329 - 341, 1913.

\_\_\_\_\_ : Brodgetreide und Brot. 1923.

\_\_\_\_\_ : Die Handabwertung des Brodgetreides. Ein Beitrag zur Frage der Standardisierung. Zeitsch. gest. Getreidewesen. 15. Jahrg. : 5 - 13, 1928.

\_\_\_\_\_ : Eine einfache und schnelle Prüfung der Kleberbeschaffenheit bei Weizenmehlen. Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 20. Jahrg. : 64 - 65, 1933.

NEUMANN, M. P. und LUTNER, H.: Wertmerkmale und Backfähigkeit der deutschen Weizen. Landw. Jahrbücher 68 : 393 - 406, 1929.

NEUMANN, M. P., MÜLLER, G. und KALMING, H.: Die Beschädigung des Brodgetreides durch Auswuchs. Verhalten auswuchshaltiger Mehl im Backprozess. Zeitsch. gest. Getreidewesen. 15. Jahrg. : 24 - 35, 49 - 61, 1928.

NUVEL, H. und GAKMOFF, A. v.: Einige Versuche über die Körnung oder Größe der Mehlpartikeln der Weizenmehle.

Zeitsch. get. Getreide, Mühlen- und Bäckereiwesen. 20. Jahrg.: 44-49, 86-88, 95-98, 1933.

OLSEN, A. G. and BAILEY, C. H.: A study of the proteases of bread yeast. Cereal Chem. Vol. 2: 68-86, 1925.

OTTO, F.: Über die Mahlmühle des Roggens und Weizens. Inaugural-Dissertation, Göttingen. 1901.

RATENSON, P. M.: The cake flour laboratory. Cereal Chem. Vol. 1: 159-161, 1924.

REJZNERKE, P.: Die Bestimmung der Kleberqualitäten nach der Schrotdarmmethode. Zeitsch. get. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen. 22. Jahrg.: 46-48, 1935.

\_\_\_\_\_ : Über die Möglichkeiten, Weizen nach Qualität zu bezahlen. Rapports du IV<sup>e</sup> Congrès International Technique et Chimique des Industries Agricoles, Brüssel. 2. Bd, 1935.

\_\_\_\_\_ : Einfluß der Dünung auf die Qualität des Brodgetreides. Der Forschungsdienst. Nr. 3, 1936.

REJZNERKE, P. und SCHMIDT, E.: Einfluß des Lipoidgehaltes auf die Backfähigkeit bei Weizen und Weizenmehlen.

Zeitsch. get. Getreide, Mühlen- und Bäckereiwesen. Bd. 22: 7, 1935.

REKOVIC, J.: The wheat plant. 1921.

RUHL, J. F.: Die Unterscheidung der Weizensorten durch Färbung der Körner. Pflanzenbau. 4. Jahrg.: 109-111, 1927-'28.

REYER, H.: Ein Mittel zur Unterscheidung von Weizensorten am Korn. Deut. Landw. Presse. 49. Jahrg., Nr. 67: 438-439, 1922.

PROSNIARSKA, M.: Studie über das Auskeimen („Auswachsen“) verschiedener Weizensorten. Pflanzenbau. 9. Jahrg.: 91-103, 192-160, 1932-'33.

RASK, O. S. and ALSBERG, C. L.: A viscosimetric study of wheat starches. Cereal Chem. Vol. 1: 7-26, 1924.

ROSENQUIST, C. E.: The influence of the awn upon the development of the kernel of wheat. Jour. Amer. Soc. Agrn.

Vol. 28: 284-288, 1936.

ROMSEY, L. A.: The diastatic enzymes of wheat flour and their relation to baking strength. Am. Inst. Baking Bull. 8, 1922.

- SANDSTEDT, R. M. and BLISS, M. J.: Further experiments with the short fermentation method in laboratory test baking. *Cereal Chem.* Vol. 10: 605-612, 1933.
- SAUNDERS, C. E., NICHOLS, R. W. and DOWSON, P. R.: Researches in regard to wheat flour and bread. *Cereal Division Dept. of Agr. (Canada) Bull.* 97: 1-57, 1922.
- SCHNAPPEL, Th.: Ist die Eiweissmenge ein brauchbares Beurteilungsmoment für die Qualität des Weizens und des Mehles? *Zeitsch. gest. Getreidewesen.* 17. Jahrg.: 11-16, 1930.
- \_\_\_\_\_ : Grundsätzliches zur Qualitätsfrage Weizen und Weizenmehl. *Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen.* 20. Jahrg.: 289-296, 1933.
- SCHUBERT, A.: Broternteilung und Ausmahlungsgrad des Mehles. *Der Forschungsdienst.* Sonderheft 4: 1-6, 1936.
- SCHUBERT, A. und SCHNEVELLEN, M.: Über den Vitamingehalt von Weizen und Roggen und der daraus hergestellten Mehle und Brot. *Bioch. Zeitsch.* 290: 398-418, 1937.
- SCHMIDT, E. A.: Einflüsse von Temperatur- und Luftfeuchtigkeit beim Transport und bei der Lagerung auf die Qualität von Weizenmehl. *Deutscher Müller.* Ausgabe A, Nr. 22, 1936.
- \_\_\_\_\_ : Zur Vereinheitlichung der Untersuchungsverfahren bei Getreide, Mehl und Brot. *Zeitsch. gest. Getreide-, Mühlen- und Bäckereiwesen.* 23. Jahrg., Nr. 5, 1936.
- SCHNEVELLEN, F.: Einfluss der Dünung auf die Weizenqualität. *Wiss. Arch. f. Pflanzenbau.* 4: 88-106, 1931.
- SCHNICK, R.: Das Aschendiagramm der Weizenmühle und seine Bedeutung für die Betriebsüberwachung. *Zeitsch. gest. Getreidewesen.* 15. Jahrg.: 106-109, 1928.
- SCHOLLENBERGER, J. H. and COLEMAN, D. A.: Relation of kernel texture to the physical characteristics, milling and baking qualities and chemical composition of wheat. *U. S. Dept. Agr. Bull.* No. 1420, 1926.
- \_\_\_\_\_ : Influence of granulation on chemical composition and baking quality of flour. *Ibid.* No. 1463, 1926.
- SENDEL, K.: Die Bestimmung des Mischungsverhältnisses von Roggen- und Weizenmehl. *Zeitsch. gest. Getreidewesen.* 15. Jahrg.: 125-135, 1928.

SEIDEL, K.: I. Über die Bestimmung des Mischungsverhältnisses von Roggen- und Weizenprodukten in Mehl und Brot.

II. Die Erkennung von nicht durchgezogenen Mehlen. *Zeitsch. gest. Getreidewesen*. 17. Jahrg.: 206-212, 1930.

\_\_\_\_\_ : Die Vorbereitung des Weizens. *Ibid.* 15. Jahrg.: 151-158, 1928.

SHARP, P. F.: Wheat and flour studies. II. Aging. I. The change in hydrogen-ion concentration of wheat and mill products with age. *Cereal Chem.* Vol. 1: 117-132, 1924.

\_\_\_\_\_ : Wheat and flour studies. III. The amino nitrogen content of the immature wheat kernel and the effect of freezing. *Ibid.* Vol. 2: 12-38, 1925.

\_\_\_\_\_ : Wheat and flour studies. V. Plasticity of simple flour-in-water suspensions. *Ibid.* Vol. 3: 40-56, 1926.

\_\_\_\_\_ : Wheat and flour studies. IX. Density of wheat as influenced by freezing, stage of development, and moisture content. *Ibid.* Vol. 4: 14-46, 1927.

SHARP, P. F. and ELMER, R.: Wheat and flour studies. I. Proteolytic enzymes of flour. I. Auto digestion of flour milled from frozen and nonfrozen wheat harvested at various stages of maturity. *Ibid.* Vol. 1: 83-106, 1924.

SHARP, P. F. and GORTNER, R. A.: Physico-chemical studies of strong and weak flours. II. The inhibitional properties of the gluteins from strong and weak flours. *Jour. Phys. Chem.* Vol. 26: 101-136, 1922.

\_\_\_\_\_ : The physico-chemical properties of strong and weak flours. III. Viscosity as a measure of hydration capacity and the relation of the hydrogen-ion concentration to imbibition in the different acids. *Ibid.* Vol. 27: 481-492, 1923.

\_\_\_\_\_ : The physico-chemical properties of strong and weak flours. IV. The influence of the ash of flours upon the viscosity of flour-in-water suspensions. *Ibid.* Vol. 27: 567-576, 1923.

\_\_\_\_\_ : The physico-chemical properties of strong and weak flours. V. The identity of the gluten protein responsible for the changes in the hydration capacity produced by acids. *Ibid.* Vol. 27: 674-684, 1923.

\_\_\_\_\_ : The physico-chemical properties of strong and weak flours. VI. The relation between the maximum viscosity obtainable by the addition of lactic acid and the concentration of flour-in-water suspensions.

- Jour. Phys. Chem. Vol. 27 : 771 - 788, 1923.
- SHARP, P. F. and GORTNER, R. A. : The physico-chemical properties of strong and weak flours. VIII. Effect of yeast fermentation on inhibitional properties of glutenin. Cereal Chem. Vol. 1 : 29 - 37, 1924.
- SHARP, P. F. and HERRINGTON, B. L. : Wheat and flour studies. XI. Note on the extraction of proteins from wheat flour. Ibid. Vol. 4 : 249 - 260, 1927.
- SHARP, P. F. and SCHNEIDER, O. M. : Wheat and flour studies. VI. Effect of yeast fermentation on the proteins of flour. Ibid. Vol. 3 : 90 - 101, 1926.
- SHARP, P. F. and WHITCOMB, W. O. : Wheat and flour studies. VII. Milling and baking tests of frozen and nonfrozen wheat harvested at various stages of maturity. Ibid. Vol. 4 : 301 - 315, 1928.
- SHERWOOD, R. C. and BAILEY, C. H. : Control of diastatic activity in wheat flour. I. Production of diastatic flour and effect of large dosages. Ibid. Vol. 3 : 107 - 136, 1926.
- \_\_\_\_\_ : Control of diastatic activity in wheat flour. II. Experiments with flour milled on a commercial scale. Ibid. Vol. 3 : 163 - 182, 1926.
- SLAWONSKI, A. : Ueber die Unterscheidung der polnischen Weizensorten nach den Merkmalen der Körner und der Keimpflanzen. Roczniki Nauk Rolniczych i Leśnych XXXV : 415 - 443, 1936.
- SMITH, E. E. : Viscosity and baking quality. Cereal Chem. Vol. 2 : 177 - 190, 1925.
- SNOOKHAM, W. L. : Some factors related to the quality of wheat and strength of flour. No. Dak. Agr. Exp. Sta. Bull. No. 139, 1920.
- SWANSON, C. O. : Factors which influence the quantity of protein in wheat. Cereal Chem. Vol. 1 : 279 - 288, 1924.
- \_\_\_\_\_ : A theory of colloid behavior in dough. Ibid. Vol. 2 : 265 - 275, 1925.
- \_\_\_\_\_ : Milling and baking properties of a dead wheat. Northwestern Miller. P. 154, 1926.
- \_\_\_\_\_ : Some factors involved in damage to wheat quality. Cereal Chem. Vol. 11 : 173 - 189, 1934.
- \_\_\_\_\_ : Some factors which affect the diastatic activity in wheat. Ibid. Vol. 12 : 89 - 107, 1935.

- SWANSON, C. O.: Effect of harvest conditions on a few quality factors in wheat. *Cereal Chem.* Vol. 13: 79-90, 1936.
- : Physical tests to determine quality in wheat varieties. *Ibid.* Vol. 13: 179-201, 1936.
- SWANSON, C. O. and CALVIN, J. W.: A preliminary study on the conditions which affect the activity of the amylolytic enzymes in wheat flour. *Jour. Am. Chem. Soc.* 35: 1635-1643, 1913.
- SWANSON, C. O., DUNTON, L. and FITZ, L. A.: Milling and baking qualities of flour. *Kansas Agr. Exp. Sta. Tech. Bull.* 1: 1-83, 1916.
- SWANSON, C. O., FITZ, L. A. and DUNTON, L.: The milling and baking quality and chemical composition of wheat and flour as influenced by various factors. *Ibid.* Bull. 1, 1916.
- SWANSON, C. O. and PENCE, R. O.: Moisture in relation to yield, protein per cent and test weight. *Bulletin Association Operative Matters.* P. 463-466, 1932.
- SWANSON, C. O. and TAGUE, E. L.: A study of certain conditions which affect the activity of proteolytic enzymes in wheat flour. *Jour. Am. Chem. Soc.* Vol. 38: 1098-1109, 1916.
- SWANSON, C. O., WILLARD, T. T. and FITZ, L. A.: Kansas flours. *Kansas Agr. Exp. Bull.* 202: 9-135, 1915.
- SWANSON, C. O. and WOLKING, E. B.: Mechanical modification of dough to make it possible to bake bread with only the fermentation in the pan. *Cereal Chem.* Vol. 3: 65-83, 1926.
- : Testing the quality of flour by the recording dough mixer. *Ibid.* Vol. 10: 1-29, 1933.
- TAGUE, E. L.: The gluten quality of flour and its iso-electric point. *Ibid.* Vol. 2: 302-308, 1925.
- THATCHER, R. W.: The progressive development of the wheat kernel. *Jour. Amer. Soc. Agron.* 5: 203-213, 1913; 7: 273-282, 1915.
- ТИМОФЕЕВА, А. Р. and ЗАВЯЛЕНКОВА, А. С.: Identification of the seeds of wheat varieties by a laboratory method. *Bull. Appl. Bot. Genet. and Plantbreeding.* Ser. IV, No. 1: 22-23, 1936.
- ТУБЛЕЙ, Н. Е.: Counting yeast cells in dough. *Cereal Chem.* Vol. 1: 261-267, 1924.
- УГАНМОРФ, А. В.: Prüfung der Weizensorten nach Qualität in Rußland. *Zeitsch. gest. Getreide- und Mühlenwesen.* 19.



Jahrg.: 100-110, 1932.

Voss, J.: Morphologie und Gruppierung der deutschen Weizensorten. Mitt. a. d. Biolg. Reichs. f. Land- und Forstwirtschaft. Hft. 45, 1933.

\_\_\_\_\_ : Keimungsphysiologische Untersuchungen an Weizensorten. Angew. Bot. Bd. 16: 137-186, 1934.

\_\_\_\_\_ : Die Unterscheidung der Weizensorten am Korn und im Laboratoriumsversuch. Mitt. a. d. Biolg. Reichs. f. Land- und Forstwirtschaft. Hft. 51, 1935.

\_\_\_\_\_ : Über Phenolfärbung und Carotinoidgehalt von Weizen und ihre Verwendung zur Sortenunterscheidung. Angew. Bot. Bd. 18: 149-204, 1936.

\_\_\_\_\_ : Zur Unterscheidung von *Triticum durum* und *Triticum vulgare* an Körnern und Keimpflanzen. Ibid. Bd. 19: 246-259, 1937.

WANILEK, F. T. und WAGNER, S.: Anbauversuche und Qualitätsprüfungen mit Winterweizensorten. Landw. Jahrb., Schweiz. S. 665-692, 1935.

WERNER, E. F.: The baking test. Cereal Chem. Vol. 2: 310-314, 1925.

WILLARD, T. T. and SWANSON, C. O.: Milling tests of wheat and baking tests of flour. Kansas Agr. Exp. Stat. Bull. 177: 147-152, 1911.

WOOD, T. R.: The chemistry of the strength of wheat flour. Jour. Agr. Sci. Vol. 2: 139-160, 1907.

WOODMAN, H. E.: The chemistry of the strength of wheat flour. Ibid. Vol. 12: 231-243, 1922.

WORKING, E. B.: Lipoids, a factor influencing gluten quality. Cereal Chem. Vol. 1: 153-158, 1924.

WOSZELLA, W. W. and CUTLER, G. H.: Carotinoid pigments in wheat with special reference to varieties and strains. Ibid. Vol. 12: 708-713, 1935.