

## REDAKČNÍ RADA:

PŘEDSEDA: Ing. K. Hauser. ČLENOVÉ: L. Bahník, Ing. K. Brožek, prof. Ing. Dr J. Dyr, F. Hlaváček, Ing. R. Chlebeček, K. Jedlička, Ing. F. Karabec, Ing. M. Kotrlá, Ing. J. Kuthan, Ing. Dr J. Malcher, V. Marek, Ing. J. Maštovský, Ing. A. Nejedlý, Ing. B. Petr, E. Piš, M. Pramuk, Ing. M. Růžicka, Ing. Dr V. Salač, Ing. A. Seiler, V. Sekr, Ing. J. Staněk, Ing. Dr V. Stuchlík, Ing. J. Tomášek, Ing. J. Tomíšek, J. Urban, V. Vulterin.

## DOKUMENTACE SOUDERŽANIA

**J. Dohnal:** Obščerosudarsťenne sorednovanije po dostiženiju lúčšego kačestva pivovarennoho jčmenja v 1955 g.

Avtor privodit rezul'taty sorednovanija po dostiženiju lúčšego kačestva pivovarennoho jčmenja v 1955 g. i daet opisanie zadač Olomoučského divženíja.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 49

**A. Brettschneider:** Onyt s prošlogodijnej produkčnej chmeja

Avtorom dana kritičeskaja ocenka kačestv chmeja poslednego uružka, kotoryj v otnošeniji količestva byl ves'ma obil'nyj, no po kačestvu byl nižšej, čem srednee kačestvo chmeja za poslednie gody. Podrobno opisany objektivnye pričiny uždžennija kačestva, kotorye imelo mesto v konce vegetativnoho perioda.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 51.

**M. Gaňalová-Kotrlá:** Snížennje pivovarennoje cennoosti chmeja tlej

Avtorom analitičeski issledovalis različija meždj odnim i tem že sortom chmeja zdorovogo i zaražennoho chmel'noj tlej (Pharadon humuli). Otricitel'noe vlijanie bylo takže zavereno vkusovoj ocenкой piva, prigotovlennoho iz issledujemych sortov chmeja.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 52.

**C. Kopál:** Raznovidnoosti kartofel'ej po sostavnym častjam

Stat'ja javljaetsja podrobnyim obzorem čechoslovakich obyčnovennyh sortov kartofelja i ocenivaet otdel'nye sorta s točki zrenija spirtovoj promyšlennosti.

Osnovnoe značenie podrobnoji ocenki zavljučaetsja v individual'noj ocenke otdel'nyh sortov i vsech ix glavnyh sostavnyh častej.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 55.

## INHALTSDOKUMENTATION

**L. Dohnal:** Gesamtstaatlicher Wettbewerb, die Mälzereiergersten des Jahres 1955 betreffend

Der Autor referiert über die Ergebnisse des Wettbewerbs, die Mälzereiergersten des Jahres 1955 betreffend und über die Aufgabe der Olmützer Bewegung.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 49.

**A. Brettschneider:** Erfahrungen aus der vorjährigen Hopfenproduktion

Der Autor bewertet kritisch die Qualität des Hopfens der letzten Ernte, die sehr reich war, deren Qualität aber unter dem Durchschnitt der letzten Jahre zurückblieb. Er führt die objektiven Ursachen für die Verschlechterung der Qualität an, die erst gegen Ende der Vegetationsperiode im höchsten Masse eintrat.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 51.

**M. Gaňalová-Kotrlá:** Entwertung von Brauerei-Hopfen durch die Reblass

Die Autorin beobachtete analytisch die Unterschiede zwischen gesundem Hopfen und gleichen, von der Reblass (Pharadon humuli) befallenen Hopfensorten. Der negative Einfluss wurde auch durch die Geschmacksprüfungen der aus diesen beiden Hopfen erzeugten Biere bestätigt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 52.

**S. Kopál:** Kartoffelsorten und ihre Zusammensetzung

Der Artikel gibt eine ausführliche Übersicht über die in der Tschechoslowakischen Republik üblichen Kartoffelsorten und bestimmt ihren Wert für die Spiritusindustrie. Der Autor legt das Hauptgewicht auf die individuelle Bewertung jeder einzelnen Sorte, auf ihre Beobachtung in allen wichtigen chemischen Verbindungen und ihrer Nutzbarkeit in verschiedener Richtung.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 55.

**Z. Fendl:** Развитие производства лимонной кислоты

В статье дан хронологический перечень развития производственных способов приготовления лимонной кислоты брожением. Подробно описан у нас применяемый способ сбраживания мелассы, который стал образцом для других стран. Одновременно даны предположения для перехода от поверхностной ферментации к аэробной субмерсной ферментации. К статье приложена обширная библиография.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 59.

**A. Matura:** Непрерывная задача густой мелассы при спиртовом брожении

Автор излагает производственный опыт с модификацией метода по Бурниеру, которая применена на двух наших винокуренных заводах. Приводит технологический режим непрерывной задачи густой мелассы и выгоды этого способа при сравнении с периодическим способом.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 62.

**H. Pátek:** Весенние работы на виноградниках

Автор перечисляет главные принципы высаживания виноградных лоз, удобрения плодосных виноградников, вскрытия, обрезки, опрыскивания, обновки и дополнения количества колов и охраны виноградников от весенних морозов. Статья предназначена работникам на виноградниках.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 63.

**Технический контроль**

**A. S. Egorov:** Новый прибор по номеру для определения „РН“ и электрометрического титрования

**Исследования и практика**

**Ф. Главачек, Г. Клазар:** Обследование основных влияний и условий для повышения крепости 7° бутылочного пива

**Из-за рубежа**

**Наша фаховая литература**

**В несколько строк**

**Z. Fendl:** Die Entwicklung der Erzeugung von Zitronensäure

Der Artikel gibt eine chronologische Übersicht über die Entwicklung der Produktionsmethoden der Zitronensäure durch Gärung. Die bei uns angewendete Methode der Vergärung von Melasse, die dem Ausland als Muster dient, wird ausführlicher beschrieben. Gleichzeitig werden die Voraussetzungen für den Übergang der Oberflächenfermentation zur aeroben submersiven Fermentation angeführt. Dem Artikel ist eine ausführliche Bibliographie beigefügt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 59.

**A. Matura:** Kontinuierlicher Zusatz dichter Melasse bei der Spiritusgärung

Der Autor beschreibt die Erfahrungen mit dem modifizierten Burnierschen Gärungsverfahren, das in zwei unserer Brennereien eingeführt wurde. Er führt das technologische Verfahren kontinuierlichen Zusetzens dichter Melasse an und verweist auf dessen Vorteile gegenüber dem periodischen Zusetzen.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 62.

**J. Pátek:** Die Frühjahrsarbeit in Weingärten

Der Autor rekapituliert die wichtigsten Grundsätze der Bepflanzung von Weingärten, des Düngens fruchtbarer Weingärten, des Abdeckens, des Rebschnittes, der Schutzbespritzung, der Aussetzung von Stecklingen, der Ergänzung der Pflücke und des Schutzes der Weingärten gegen Frühjahrsfröste. Der Artikel ist für Weingärtner bestimmt.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 3, 63.

**Technische Kontrolle**

**A. S. Egorov:** Ein neuer Apparat zur Bestimmung von pH und der potentiometrischen Titration

**Forschung und Betrieb**

**F. Hlaváček, G. Klazar:** Untersuchung der wichtigsten Einflüsse und Bedingungen für die Erhöhung der Haltbarkeit 7° Flaschenbieres

**Unsere Fachliteratur**

**Kleinigkeiten**

**Aus dem Auslande**

## PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL. Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu ve Státním nakladatelství technické literatury, a. p., Světlá 51, Praha II. — Vedoucí redakce: Ing. Dr A. Lhotský. — Výkonný redaktor: R. Biehalová. — Otsk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telefon 23 07 51, 23 16 90. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 23. 3. 1956. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; odběr lze zrušit toliko po úplném vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskem Práce 01, n. p., Praha II, Václavské nám. č. 15, telefon 23 93 51. — Do sazby 20. 2. 1956, do tisku 17. 3. 1956. — Naklad 1800. A-05203