

## 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. Maštvský, Ing. A. Nejedlý, Ing. B. Petr, E. Piš, M. Pramuk, Ing. M. Růžička, Ing. Dr. V. Salač, Ing. A. Seiler, V. Sekrt, Ing. J. Staněk, Ing. Dr. V. Stuchlík, Ing. J. Tomášek, Ing. J. Tomíšek, J. Urban, V. Vulterin, Dr. R. Feig, Ing. F. Beneš.

## ДОКУМЕНТАЦИЯ СОДЕРЖАНИЯ

### И. Урбан: Производство спирта в СССР

Сведения полученные в течение двухмесячного пребывания автора в СССР. Описание технологических процессов в советских винокурных заводах применяющих как крахмальные сырьевые материалы, так и мелассу. Далее дано описание высоких выходов ректификата и работ научно-исследовательских институтов, которые решают конкретные задачи советской спиртовой промышленности.

Kvasný průmysl 2(1956), č. 5. 97.

### Ф. Главачек: Значение пива для физиологии питания

Автор выступает против утверждениям разных публикаций о зловредном действии алкогольных напитков и объясняет, что не является правильным зачислять пиво в число вредных алкогольных напитков, в доказательство чего приводит студии выдающихся врачей о значении пива для питания.

Kvasný průmysl 2(1956), č. 5. 98.

### И. Гуммель: Фильтрационные инфузорные земли отечественного происхождения

В статье дана оценка качества фильтрационных инфузорных земель отечественного происхождения. Далее в ней показано значение и эффективность фильтрации пива инфузорными землями (кизельгуром). Статья является импульсом для пробуждения интереса к химическому обогащению инфузорных земель отечественного происхождения, так как рафинированные инфузорные земли импортируются из-за границы.

Kvasný průmysl 2(1956), č. 5. 99.

### О. Бендова: Применение мембранных фильтров для биологического контроля пивоваренного производства

Описание новой методики биологического контроля пивоваренного производства, которая дает быстрые и легкие результаты при определении биологической чистоты производства мембранными фильтрами. Преимуществом мембранных фильтров является весьма легкая работа и скорое получение результатов, которые можно сравнивать не только микроскопическим, но и макроскопическим методом.

Kvasný průmysl 2(1956), č. 5. 102.

## INHALTS-DOKUMENTATION

### J. Urban: Alkoholerzeugung in der UdSSR

Gewonnene Erkenntnisse während eines zweimonatlichen Aufenthaltes in der UdSSR. Beschreibung technologischer Verfahren in sowjetischen Spiritusbrennereien, die sowohl stärkehaltige Rohstoffe, als auch Melasse verarbeiten. Ferner Beschreibung hoher Raffinerie-Ausbeute und Arbeiten der Forschungsinstitute, die sich mit konkreten Aufgaben der sowjetischen Spiritusindustrie befassen.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 2. 97.

### F. Hlaváček: Die Bedeutung des Biers für die Ernährungsphysiologie

Der Autor wendet sich gegen die Behauptung verschiedener Publikationen über die schädliche Wirkung alkoholischer Getränke zu denen auch das Bier gezählt wird. Zum Beweise führt er die Studien hervorragender Ärzte über die Bedeutung des Bieres für die Ernährungsphysiologie an.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 5. 98.

### J. Hummel: Inländische Kieselguhrsarten

Im Artikel wird die Qualität inländischer Kieselguhr bewertet. Ferner behandelt der Artikel die Bedeutung und Wirkung der Kieselguhr-Filtration des Bieres. Der Artikel soll das Interesse für die chemische Bearbeitung der inländischen Kieselguhr wecken, da raffinierte Kieselguhr aus dem Ausland eingeführt wird.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 5. 99.

### C. Bendová: Die Verwendung von Membranfiltern bei der biologischen Kontrolle in der Brauindustrie.

Beschreibung einer neuen Methode der biologischen Kontrolle in der Brauindustrie, die bei der Bestimmung der biologischen Reinheit mittels des Verfahrens der Membranfilter leicht schnelle Resultate ergibt. Vorzüge der Membranfilter sind leichte Arbeit und schnelle Ergebnisse, die sowohl mikro- als auch makroskopisch verglichen werden können.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 5. 102.

### Л. Краффер: Технические фильтрационные материи

Описание характерных знаков полиамидных материй и их широкое применение. Значение экономической стороны применения этих материй в промышленности, главным образом влияние на снижение себестоимости продукции. Результаты работ научно-исследовательского института льняных волокон в Шумперке были уже заверены многими промышленными предприятиями.

Kvasný průmysl 2(1956) č. 5. 103

### И. Старка: Производственные энзимы

Вторая часть перечня работ о производственных энзимах с полным списком литературы.

Kvasný průmysl 2(1956), č. 5. 107.

### И. Фаркаш, Э. Фяла: Ликвидация коллоидной мути в вине

Проблема стабилизации вина и стойкости в отношении белковой мути. Описание нового способа удаления протеидов бентонитом, который не оказывает плохого влияния на качество вина и дает возможность вышkolить и стабилизировать совсем молодое вино и сохранить у него его природные хорошие свойства.

Kvasný průmysl 2(1956), č. 6. 109.

### Исследования и практика

Сообщение о работе научно-исследовательского института пивоваренной и солодовенной промышленности в Праге

### Э. Кузп: Дистилляционный испарительный аппарат на практике

### На-за рубеза

### В несколько строк

### L. Kraffer: Technische Filtergewebe

Beschreibung der charakteristischen Merkmale polyamider Gewebe und ihrer vielseitigen Verwendung. Die ökonomische Bedeutung der Verwendung dieser Gewebe in der Industrie, insbesondere der Einfluss auf die Senkung der Selbstkosten. Die Arbeitsergebnisse des Institutes für die Erforschung der Bastfasern in Šumperk sind bereits von vielen industriellen Unternehmungen beglückt worden.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 5. 103.

### J. Stárka: Industrielle Enzyme

Zweiter Teil der Übersicht über die Arbeiten, die sich mit den industriellen Enzymen befassen, mit vollkommener Literaturangabe.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 5. 107.

### J. Farkaš, E. Fiala: Beseitigung der kolloiden Eiweißtrübungen im Wein

Probleme der Stabilisierung des Weines und der Widerstandsfähigkeit gegen Eiweißtrübungen. Beschreibung einer neuen Eliminierungsweise der Proteine durch Bentonit, das keinen schlechten Einfluss auf die Qualität des Weines hat und die Schulung und Stabilisierung selbst völlig junger Weine ermöglicht, ohne dass diese ihre guten, natürlichen Eigenschaften verlieren.

Kvasný průmysl 2 (1956), č. 5. 109.

### Forschung und Betrieb

Bericht über die Tätigkeit des Forschungsinstitutes der Brau- und Malzindustrie in Praha

E. Kulp: Die Gregorsche Methode des Destillations-Abdampfens in der Praxis

Aus dem Auslande

Kleinigkeiten

## PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

**KVASNÝ PRŮMYSL.** Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu ve Státním nakladatelství technické literatury, a. p., Spálená 51, Praha II. — Vedoucí redakce: Ing. Dr. A. Lhotský. — Výkonný redaktor: R. Biehalová. — Otisk 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 24. 5. 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 18. 4. 1956, do tisku 18. 5. 1956. — Náklad 1800.