

## REDAKČNÍ RADA

L. Bahník, inž. K. Brožek, inž. J. Čejka, prof. inž. dr. J. Dyr, doktor technických věd, inž. K. Hauser, inž. R. Chlebeček, inž. G. Klazar, inž. M. Kotrlá, inž. dr. Z. Kuttelvašer, inž. J. Loos, inž. dr. J. Malcher, inž. V. Marek, inž. J. Maštovský, inž. A. Nejedlý, inž. A. Pleštil, M. Pramuk, inž. M. Reichert, inž. A. Seiler, inž. J. Staněk, J. Tarant, inž. L. Tomeček, inž. J. Tomíšek, J. Urban

### OBSAH

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dyr J., Moštek J.: Příspěvek k otázce složení běžných pivovarských kuliérů    | 129 |
| Loos J.: Umělé chlazení ve sladovnách                                         | 133 |
| Souba F.: Mezinárodní pivovarský kongres v Římě                               | 137 |
| Staněk J.: Konzervování kvasnic kyselinou mravenčí                            | 138 |
| Kuttelvašer Z., Jaroš J.: Hodnocení různých způsobů měření cukernatosti moštů | 139 |
| Vaňo F., Stuchlík V.: Meranie (objemu) pri droždiarenskom kvasení             | 144 |
| Referáty                                                                      | 148 |
| Kritika — Bibliografie                                                        | 151 |
| Patenty                                                                       | 151 |

### СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Дыр И., Моштек И.: К вопросу химического состава подкрашивающих веществ применяемых в пивоваренной промышленности | 129 |
| Лоос Я.: Искусственное охлаждение рабочих пространств в солодильнях                                               | 133 |
| Соуба Ф.: Международный конгресс по пивоварению в Риме                                                            | 137 |
| Станек И.: Консервирование дрожжей муравьиной кислотой                                                            | 138 |
| Куттелвашер З., Ярош Я.: Оценка разных методов определения сахарности виноградного сусла                          | 139 |
| Ванио Ф., Стухлик В.: Измерение уровня и объема бродящей массы на дрожжевых фабриках                              | 144 |
| Информация                                                                                                        | 148 |
| Критика — Библиография                                                                                            | 151 |
| Патенты                                                                                                           | 151 |

### INHALT

|                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dyr J., Moštek J.: Beitrag zum Problem der Zusammensetzung der geläufigen Brauereikulöre           | 129 |
| Loos J.: Künstliche Tennenkühlung in Mälzereien                                                    | 133 |
| Souba F.: Der internationale Bierbrauereikongress in Rom                                           | 137 |
| Staněk J.: Hefekonservierung mittels Ameisensäure                                                  | 138 |
| Kuttelvašer Z., Jaroš J.: Bewertung verschiedener Methoden der Zuckerhaltigkeitsmessung bei Mosten | 139 |
| Vaňo F., Stuchlík V.: Messung des Flüssigkeitsspiegels (Volumen) bei der Gärung in Hefefabriken    | 144 |
| Referate                                                                                           | 148 |
| Kritik — Bibliographie                                                                             | 151 |
| Patente                                                                                            | 151 |

### CONTENTS

|                                                                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dyr J., Moštek J.: Contribution to the Problem of Brewer's Colouring Solutions Composition (Caramels)                   | 129 |
| Loos J.: Artificial Cooling of Malting Floors                                                                           | 133 |
| Souba F.: International Brewer's Congress in Rom                                                                        | 137 |
| Staněk J.: Application of Formic Acid for Preserving Yeast                                                              | 138 |
| Kuttelvašer Z., Jaroš J.: Comparison and Evaluation of Various Methods for Determination of Sugar Contents in Wine Wort | 139 |
| Vaňo F., Stuchlík V.: Measuring the Level and Volume of Fermenting Substances in Yeast Plants                           | 144 |
| Reports                                                                                                                 | 148 |
| Current Book Review                                                                                                     | 151 |
| Patents                                                                                                                 | 151 |

### TABLE DES MATIÈRES

|                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dyr J., Moštek J.: Contribution à la question des matières colorantes d'un usage courant dans les brasseries | 129 |
| Loos J.: Réfrigération artificielle dans les malteries                                                       | 133 |
| Souba F.: Congrès international de l'industrie de la bière de Rome                                           | 137 |
| Staněk J.: Conservation de la levure par l'acide formique                                                    | 138 |
| Kuttelvašer Z., Jaroš J.: Appréciation de diverses méthodes de mesurage de la richesse saccharine des moûts  | 139 |
| Vaňo F., Stuchlík V.: Mesurage du niveau (volume) pendant la fermentation dans les fabriques de levure       | 144 |
| Rapports                                                                                                     | 148 |
| Critique — Bibliographie                                                                                     | 151 |
| Brevets                                                                                                      | 151 |

## PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚŘAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL. Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu a výkupu zemědělských výrobků ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha II. — Vedoucí redakce: František Hlaváček. — Odborný redaktor inž. dr. Jaroslav Páček. — Otisk dovozen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telef. 23-07-51, 23-16-90. — Inzertní oddělení: SNTL, Praha 2, Spálená 51, telef. 23-44-41, linka 369. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 18. 6. 1959. — 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. — Tiskne Knihitisk, n. p. závod 03, Praha II, Jungmannova 15. A 18314