

REDAKČNÍ RADA

L. Bahník, inž. K. Brožek, 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

Trkan J.: Složení sladovnických ječmenů ze sklizně 1959	249
Kontinuální postupy v pivovare — náběhy a možnosti. II. část (podle H. G. Schulze-Berndta referuje F. Hlaváček)	250
Algert D.: Meteorologie v pivovarství	254
Bednář J., Vančura M.: Zkušenosti s balením chmelového extraktu	257
Pekárek J.: Mechanizace lahvoven v Belgii a Dánsku	259
Piš E., Pašteka L.: Z nových směrů droždíarenské technologie a problém odpadů	261
Kritika — Bibliografie	262
Referáty	262
Patenty	270

СОДЕРЖАНИЕ

Тркан Я.: Состав солодового ячменя урожая 1959 года	249
Главачек Ф.: Первые фазы и перспективы технологии производства пива непрерывными методами. (Материалы заимствованы из доклада Г. Г. Шульц-Берндта)	250
Алгерт Д.: Метеорология и пивоваренная промышленность	254
Беднарж Я., Ванчур М.: Применение хмелевого экстракта в бумажной таре	257
Пекарек Я.: Механизация разливочно-закупорочных цехов в Бельгии и Дании	259
Пиш Е., Паштека Л.: Новые направления технологии производства дрожжей и проблемы отходов	261
Критика — Библиография	262
Рефераты	262
Патенты	270

INHALT

Trkan J.: Zusammensetzung der Braugersten aus der Ernte 1959	249
Kontinuierliche Verfahren — Ansätze und Möglichkeiten. II. Teil (nach H. G. Schulze-Berndt referiert F. Hlaváček)	250
Algert D.: Meteorologie im Brauwesen	254
Bednář J., Vančura M.: Erfahrungen mit der Verpackung von Hopfenextrakt	257
Pekárek J.: Mechanisierung der Bierflaschenabfüllereien in Belgien und Dänemark	259
Piš E., Pašteka L.: Neue Richtungen in der Technologie der Hefefabrikation und das Problem der Abfälle	261
Kritik — Bibliographie	262
Referate	262
Patente	270

CONTENTS

Trkan J.: Composition of Malting, Barley of this Year's Crop	249
Continuous Processes in the Brewery, Tendencies and Possibilities. 2d Part. (G. H. Schulze-Berndt reported by F. Hlaváček)	250
Algert D.: Meteorology and Breweries	254
Bednář J., Vančura M.: Experience with Packaged Portions of Hop Extract	257
Pekárek J.: Mechanisation of Bottling Operations in Belgium and Denmark	259
Piš E., Pašteka L.: Recent Development of Yeast Manufacturing Technology and Question of Wastes	261
Current Book Review	262
Reports	262
Patents	270

TABLE DES MATIÈRES

Trkan J.: Composition des orges à malter de la récolte de 1959	249
Méthodes continues dans la brasserie — essais et possibilités. 2 ^e part (G. H. Schulze-Berndt, rapporté par F. Hlaváček)	250
Algert D.: Météorologie dans la production de la bière	254
Bednář J., Vančura M.: Expériences faites avec l'emballage de l'extrait de houblon	257
Pekárek J.: Mécanisation des établissements d'embouteillage en Belgique et au Danemark	259
Piš E., Pašteka L.: Courants nouveaux dans la technologie de la levure et le problème des résidus	261
Critique — Bibliographie	262
Rapports	262
Brevets	270

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 Páč. — 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. — Interní oddělení: SNIL, Praha 2, Spálená 51, telef. 23-44-41, linka 369. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 15. 11. 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 Knihátní, n. p. závod 03, Praha II, Jungmannova 15.