

L. Bahník, prof. inž. dr. Dyr, doktor technických věd, inž. K. Hauser, F. Hlaváček, vedoucí redakce, inž. G. Klazar, inž. V. Marek, inž. J. Maštovský, inž. A. Pleštil, M. Pramuk, inž. A. Seiler, inž. J. Sukovatý, inž. L. Tomeček

OBSAH

Sekrt V., Herlíková G. a kolektiv: Použití stimulátorů při výrobě sladů	193
Hlaváček J.: Přehled přednášek VIII. kongresu EBC — Vídeň 1961	197
Kurz J.: Zpráva o činnosti Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského v letech 1958—1960	200
Výroba pekařského droždí kontinuálním kvašením (referát)	205
Blaha J.: Nové poznatky při přípravě šumivých vín	207
Mechanizace — Regulace — Automatizace	209
Z našich závodů	212
Kritika — Bibliografie	214
Referáty	215

СОДЕРЖАНИЕ

Секрт В., Герликова Г. и коллектив: Применение стимуляторов при солодоращении	193
Главачек И.: Программа лекций на VIII-ом конгрессе ЕВС в Вене 1961	197
Курц Й.: Отчет о деятельности Научно-исследовательского института пивоваренной и солодильной промышленности в 1958—1960 гг.	200
Производство хлебопекарных дрожжей по технологии непрерывного брожения	205
Блага Й.: Новейший опыт по производству шипучего вина	207
Механизация — Регуляция — Автоматизация	209
По заводам	212
Критика — Библиография	214
Рефераты	215

INHALT

Sekrt V., Herlíková G.: Anwendung von Stimulatoren in der Malzfabrikation	193
Hlaváček J.: Übersicht des Vorträge auf dem VIII. EBC-Kongress in Wien 1961	197
Kurz J.: Tätigkeitsbericht der Forschungsinstituts der Brau- und Malzindustrie in den Jahren 1958—1960	200
Backhefeherstellung durch kontinuierliche Gärung	205
Blaha J.: Neue Erfahrungen bei der Herstellung von Schaumweinen	207
Mechanisierung — Regelung — Automation	209
Neuheiten aus den Betrieben	212
Kritik — Bibliographie	214
Referate	215

CONTENTS

Sekrt V., Herlíková G.: Application of Stimulators in Malting Processes	193
Hlaváček J.: Papers to be Presented at the VII-th EBC Congress in Vienna 1961	197
Kurz J.: Report of the Activities of the Research Institute for Malting and Brewing in the 1958—1960 period	200
Manufacturing Baker's Yeast By Continuous Fermentation	205
Blaha J.: New Methods in Effervescent Wine Processing	207
Mechanisation — Regulation — Automation	209
Reports from Factories	212
Current Books Review	214
Reports Brevities	215

TABLE DES MATIÈRES

Sekrt V., Herlíková G. et collectif: Utilisation des stimulateurs pendant la production des malts	193
Hlaváček J.: Bref aperçu des conférences du 8 ^e Congrès EBC — Vienne 1961	197
Kurz J.: Communication sur l'activité de l'Institut de recherches de la bière et du malt dans les années 1958—1960	200
Fabrication de levure de boulangerie par fermentation continue	205
Blaha J.: Notions récentes quant à la préparation de vins mousseux	207
Mécanisation — Réglage — Automatisation	209
Nouvelles de nos établissements	212
Critique — Bibliographie	214
Rapports	215

Objednávky přijímá Poštovní novinový úřad, Praha 1, Jindřišská ul. 14 a každý místní poštovní úřad

KVASNÝ PRŮMYSL. Pro pracovníky kvasných průmyslů vydává ministerstvo potravinářského průmyslu ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha 1. — Vedoucí redakce: František Hlaváček. — Výkonný redaktor: Růžena Biehalová. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha 1, telef. 23-07-51, 23-16-90. — Inzertní oddělení: SNTL, Praha 1, Spálená 51, telef. 23-44-41, linka 369. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. Objednávky a předplatné přijímá Poštovní novinový úřad — ústřední administrace PNS, Jindřišská 14, Praha 1. Lze také objednat u každého poštovního úřadu nebo doručovatele. Objednávky do zahraničí vyřizuje Poštovní novinový úřad — vývoz tisku, Štěpánská 27, Praha 1. — Vychází dvanáctkrát ročně. — 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 Knihtisk, n. p., závod 3, Praha 1, Jungmannova 15, tel. 24-69-60, 24-69-80.