

REDAKČNÍ RADA

Inž. L. Bahník, prof. inž. dr. Dyr, doktor technických věd, inž. K. Hauser, ScC., 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

O B S A H

Hlaváček F.: Pivo, produkt mikrobiální činnosti	25
Vančura M.: Analytická kritéria našich a zahraničních chmelů	28
Dohnal L.: Sladovnický ječmen v ČSSR ve třetí pětiletce	33
Vaňo F.: Automatické odpeňovanie pri aerobných fermentáciách	36
Z našich závodů	40
Z technického rozvoje	41
Kritika — Bibliografie	42
Referáty	43

СОДЕРЖАНИЕ

Главачек ф.: Пиво, продукт деятельности микробов	25
Ванчура М.: Аналитические критерии оценки чехословацкого и заграничного хмеля	28
Догнал Л.: Пивоваренный ячмень в третьем пятилетнем плане развития народного хозяйства Чехословакии	33
Ваньо Ф.: Автоматическое пеноудаление в устройствах для аэробной ферментации	36
По заводам	40
Техническое развитие	41
Критика — Библиография	42
Рефераты	43

I N H A L T

Hlaváček F.: Das Bier als Produkt mikrobieller Tätigkeit	25
Vančura M.: Die analytischen Kriterien hiesiger und ausländischer Hopfen	28
Dohnal L.: Die Braugerste in der ČSSR in dem III. Fünfjahrplan	33
Vaňo F.: Automatische Abschäumung bei anaeroben Gärungsprozessen	36
Neuigkeiten aus den Betrieben	40
Technische Neuerungen	41
Kritik — Bibliographie	42
Referate	43

C O N T E N T S

Hlaváček F.: Beer — the Product of Microbial Activity	25
Vančura M.: Analytic Criteria for Evaluating the Quality of Czechoslovak and Foreign Hops	28
Dohnal L.: Brewing Barley in Czechoslovakia's Third 5-year Plan	33
Vaňo F.: Automatic Defoaming in Installations for Aerobic Fermentation	36
Reports from Factories	40
Technical Development	41
Current Book Review	42
Reports — Brevities	43

T A B L E D E S M A T I È R E S

Hlaváček F.: La bière, comme produit de l'activité microbienne	25
Vančura M.: Critériums analytiques de nos houblons et de ceux de l'étranger	28
Dohnal L.: Orge de malterie en Tchécoslovaquie pendant le troisième quinquennat	33
Vaňo F.: L'émoussage automatique pendant les fermentations aérobies	36
Nouvelles de nos établissements	40
Du développement technique	41
Critique — Bibliographie	42
Rapports	43

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. — Výkonny 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, 23-18-90. — Inzertní oddělení: SNTL, Praha 1, Spálená 51, telef. 23-44-41, linka 389. — Rozšiřuje Poštovní novinová služba. Objednávky do zahraničí vyřizuje Poštovní novinový úřad — vývoz tisku. Jindřišská 14, 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 Knihitisk, n. p., závod 3, Praha 1, Jungmannova 15, tel. 24-69-80, 24-69-30.