

REDAKČNÍ RADA

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

OBSAH

Vančura M., Bednář J.: Změny chmelových pryskyřic během skladování chmele a jejich vliv na množství látek v pivech	277
Loos J.: Kondenzátory brýdových par ve varně pivovaru	281
David M.: K otázce zjišťování výrobní kapacity drožny	283
Z nápojového průmyslu	288
Kubeš F.: Problém trvanlivosti ovocných limonád a jeho řešení	283
Z technického rozvoje	290
Z našich závodů	291
Kritika — Bibliografie	292
Referáty	293

СОДЕРЖАНИЕ

Ванчура М., Беднарж Я.: Изменение состава смол в хмеле при его длительном складировании и его влияние на содержание вкусовых веществ в пиве	277
Лоос Я.: Кондензация вторичного пара в варочных цехах пивоваренных заводах	281
Давид М.: К вопросу определения производственной мощности дрожжевого завода	283
На заводах напитков	288
Кубеш Ф.: Стойкость фруктовых лимонадов и возможности ее повышения	283
Техническое развитие	290
По заводам	291
Критика — Библиография	292
Рефераты	293

INHALT

Vančura M., Bednář J.: Veränderungen der Hopfenharze im Verlaufe der Hopfenlagerung und ihr Einfluss auf die Quantität der Bitterstoffe im Bier	277
Loos J.: Die Kondensation der Bründendämpfe im Brauerei-Sudhaus	281
David M.: Zur Frage der Sicherung der Produktionskapazität der Hefefabriken	283
Aus der Getränkeindustrie	288
Kubeš F.: Das Problem der Fruchtilimonadenstabilität und seine Lösung	283
Technische Neuerungen	290
Neuigkeiten aus den Betrieben	291
Kritik — Bibliographie	292
Referate	293

CONTENTS

Vančura M., Bednář J.: Changes in the Composition of Hop Resins Taking Place During Long Storing and Their Effect upon the Content of Bitter Substances Determining in the Beer	277
Loos J.: Condensation Vapours in Brewing House	281
David M.: Determining the Production Capacity of Yeast Factories	283
From Beverage Industry	288
Kubeš F.: Improving Storing Properties of Fruit Lemonades	283
Technical Development	290
Reports from Factories	291
Current Book Review	292
Reports	293

TABLE DES MATIÈRES

Vančura M., Bednář J.: Transformations des résines de houblon pendant le stockage du houblon ainsi que leur influence sur la quantité de substances dans les bières	277
Loos J.: Les condensateurs des vapeurs d'échappement dans la salle de brassage de la brasserie	281
David M.: Contribution au problème de la standardisation de la capacité de production de la fabrique de levures	283
Nouvelles de l'industrie des boissons	288
Kubeš F.: Sur la solution du problème de la stabilité des limonades de fruits	283
Du développement technique	290
Communications de nos entreprises industrielles	291
Critique — Bibliographie	292
Rapports	293

Objednávky a předplatné přijímá PNS, 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. — Výkonový redaktor: Růžena Biehalová. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha 1, telef. 23-97 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 PNS — ústřední expedice tisku, administrace odborného tisku, Jindřišská ul. 14, Praha 1. Lze také objednat u každé pošty nebo doručovatele. — Objednávky do zahraničí vyřizuje PNS — ústřední expedice tisku, odd. 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 vyčerpání zaplaceného předplatného. — Tiskne Knihkisk, n. p., závod 3, Praha 1, Jungmannova 15, tel. 24-69-60, 24-69-80.