

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

Hautke P., Petříček D.: Rychlá a přesná metoda stanovení obsahu SO ₂ ve chmelových hlávkách	25
Vlček V.: Ekonomické hvozdní sladu	27
Z VI. pivovarsko-sladařského semináře v Plzni	30
Príbela A.: Stanovení alkoholů plynovou chromatografií	31
Hanula P., Čunderlíková M.: Výroba biologicky aktivního droždí polokontinuálním způsobem	36
Minárik E.: Mikroflóra sladkých tokajských vín	40
Z našich závodů	42
Kritika — Bibliografie	45
Referáty	46

СОДЕРЖАНИЕ

Хайтке П., Петричек Д.: Скоростной метод точного определения содержания SO ₂ в хмелевых шишках	25
Влчек В.: Экономная сушка солода	27
Шестой семинар по пивоваренно-солодильному делу в г. Пльзень	30
Прибела А.: Применение газовой хроматографии для определения спиртов	31
Ханула П., Чундерликова М.: Полупоточный метод производства биологически активных дрожжей	36
Минарик Э.: Микрофлора сладкого токайского вина	40
По заводам	42
Критика — Библиография	45
Рефераты	46

INHALT

Hautke P., Petříček D.: Schnelle und exakte Methode zur Feststellung des SO ₂ -Gehalts in Hopfendolden	25
Vlček V.: Wirtschaftliches Malzdarren	27
Aus dem VI. Brautechnischen Seminar in den Pilsner Brauereien	30
Príbela A.: Feststellung der Alkohole mittels Gaschromatographie	31
Hanula P., Čunderlíková M.: Semikontinuierliches Herstellungsverfahren für biologisch aktive Hefe	36
Minárik E.: Die Mikroflora der süßen Tokayerweine	40
Neuigkeiten aus den Betrieben	42
Kritik — Bibliographie	45
Referate	46

CONTENTS

Hautke P., Petříček D.: Time Saving, Accurate Method for Determining SO ₂ Content in Hop Cones	25
Vlček V.: Economical Malt Drying Method	27
The Sixth Seminary on Brewing and Malting at Plzeň	30
Príbela A.: Application of Gas Chromatography for Determining Alcohols	31
Hanula P., Čunderlíková M.: Semi-continuous Method of Making Biologically Active Yeast	36
Minárik E.: Microflora of Sweet Tokay Wines Reports from Factories	40
Current Book Review	42
Reports — Brevities	45

TABLE DES MATIÈRES

Hautke P., Petříček D.: Une méthode rapide et précise pour la détermination de la teneur en SO ₂ de cônes de houblon	25
Vlček V.: Touraillage économique du malt	27
Du 6 ^{ème} Séminaire pour brasserie et malterie à Plzeň	30
Príbela A.: Détermination des alcools par la chromatographie à gaz	31
Hanula P., Čunderlíková M.: Production de la levure biologiquement active par le procédé semicontinu	36
Minárik E.: Microflore des vins doux de Tokay Communications de nos entreprises industrielles	40
Critique — Bibliographie	42
Rapports	45

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. — Výkonný redaktor: Růžena Biehalová. — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha 1, telef. 23-97 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 Kuitisk, n. p., závod 3, Praha 1, Jungmannova 15, tel. 24-69-60, 24-69-60.