

REDAKČNÍ RADA

Inž. L. Bahník, J. Beran, 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. V. Sekrt, inž. J. Sukovaty, J. Tarant, inž. L. Tomeček

OBSAH

Dyr J., Moštek J.: Příprava mladiny kontinuálním dekokčním způsobem. I. Aplikace chmele do vystírky . . .	169
Hlaváček I.: Přehled přednášek na 10. kongresu Evropské pivovarské konvence (EBC) ve Stockholmu — 1965 . . .	176
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O.: Úloha prevzdušňovania pri vzniku aglutinácie pekárskych kvasníc . . .	181
Z nápojového průmyslu . . .	183
Potěšil V., Urbánek J., Vinca J.: Vlivy působící na jakost limonád z výrobního hlediska . . .	183
Z našich závodů . . .	188
Kritika — Bibliografie . . .	189
Referáty . . .	190

СОДЕРЖАНИЕ

Дыр Я., Моштей Я.: Декокционный, непрерывный метод приготовления сусла. Часть I. Охмеление пивного сусла . . .	169
Главачек И.: Программа лекций на 10-ом конгрессе Е.В.С. в Стокгольме 1965 г. . .	176
Гинтерова А., Миттергаузерова Л., Яноткова О.: Влияние аэрации на агглютинацию хлебопекарных дрожжей . . .	181
На заводах напитков . . .	183
Потешил В., Урбанек Я., Винца Я.: Факторы производственного характера влияющие на качество лимонада . . .	183
По заводам . . .	188
Критика — Библиография . . .	189
Рефераты . . .	190

CONTENTS

Dyr J., Moštek J.: Preparing Beer by Continuous Decoction Mashing. Part I. Adding Hops to Sweet Mash . . .	169
Hlaváček I.: Papers to be Presented at the 10-th E. B. C. Congress in Stockholm 1965 . . .	176
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O.: Effect of Aeration upon the Agglutination of Bakery Yeast . . .	181
From Beverage Industry . . .	183
Potěšil V., Urbánek J., Vinca J.: Factors Determining the Quality of Lemonades . . .	183
Reports from Factories . . .	188
Current Book Review . . .	189
Reports — Brevities . . .	190

INHALT

Dyr J., Moštek J.: Kontinuierliche Würzebereitung im Dekoktionsverfahren. I. Hopfenapplikation in das Einmaischwasser . . .	169
Hlaváček I.: Übersicht der Vorträge auf dem 10. E. B. C. Kongress in Stockholm 1965 . . .	176
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O.: Die Rolle der Belüftung bei der Agglutinationsbildung bei Backhefe . . .	181
Aus dem Getränkeindustrie . . .	183
Potěšil V., Urbánek J., Vinca J.: Einfluss der Technologie auf die Qualität der Limonaden . . .	183
Neuigkeiten aus den Betrieben . . .	188
Kritik — Bibliographie . . .	189
Referate . . .	190

TABLE DES MATIÈRES

Dyr J., Moštek J.: Préparation du moût houblonné à l'aide du brassage par décoction continue . . .	169
Hlaváček I.: Bref aperçu des discours prononcés au 10 ^e Congrès de la Convention Européenne de brasseries (EBC) à Stockholm — 1965 . . .	176
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O.: Sur le rôle de l'aération pendant la naissance de l'agglutination de levures de boulangerie . . .	181
Nouvelles de l'industrie des boissons . . .	183
Potěšil V., Urbánek J., Vinca J.: Sur les facteurs qui influencent la qualité des limonades du point de vue de leur production . . .	183
Communications de nos entreprises industrielles . . .	188
Critique — Bibliographie . . .	189
Rapports . . .	190