

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. Sukovatý, J. Tarant, inž. L. Tomeček

OBSAH

Vlček V.: Hospodaření tepelnou energií a vodou v pivovarech	193
Hlaváček I.: Přehled přednášek na 10. kongresu Evropské pivovarské konvence (EBC) ve Stockholmu — 1965	198
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O., Ježová E.: Infekční mikroorganismy a aglutinácia při výrobě pekárského droždí	201
Z nápojového průmyslu	205
Rudolf V. V.: Ztráty sušiny při výrobě nealkoholických nápojů	205
Z technického rozvoje	208
Z našich závodů	209
Složil J.: Hmotnou zainteresovaností k vyšší jakosti výrobků	209
Kritika — Bibliografie	213
Referáty	214

СОДЕРЖАНИЕ

Влчек В.: Расход тепловой энергии и воды на пивоваренных заводах	193
Главачек И.: Программа лекций на 10-ом конгресе Е. В. С. в Штокгольме 1965 г.	198
Гинтерова А., Митергаусзерова М., Яноткова О., Ежова Э.: Влияние заражающих микроорганизмов на агглютинацию хлебопекарных дрожжей	201
На заводах напитков	205
Рудольф В. В.: Потери сухого вещества при производстве безалкогольных напитков	205
Техническое развитие	208
По заводам	209
Сложил И.: Материальная заинтересованность как средство повышения качества продукции	209
Критика — Библиография	213
Рефераты	214

CONTENTS

Vlček V.: Water and Heat Consumption in Breweries	193
Hlaváček I.: Papers to be Presented at the 10th E. B. C. Congress in Stockholm 1965	198
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O., Ježová E.: Interdependence Between the Presence of Contaminating Microorganism and Agglutination of Bakery Yeast	201
From Beverage Industry	205
Rudolf V. V.: Losses of Dry Matter in Non-alcoholic Beverages During the Manufacturing Processes	205
Technical Development	208
Reports from Factories	209
Složil J.: Through Financial Incentives to Higher Quality of Production	209
Current Book Review	213
Reports — Brevities	214

INHALT

Vlček V.: Wärme- und Wasserökonomie in Brauereibetrieben	193
Hlaváček I.: Übersicht der Vorträge auf dem 10. E. B. C. Kongress in Stockholm 1965	198
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O., Ježová E.: Infektionsmikroorganismen und Agglutination bei der Backhefefabrikation	201
Aus dem Getränkeindustrie	205
Rudolf V. V.: Trockensubstanzverluste bei der Herstellung alkoholfreier Getränke	205
Technische Neuerungen	208
Neuigkeiten aus den Betrieben	209
Složil J.: Durch materielle Interessiertheit zur besseren Qualität der Erzeugnisse	209
Kritik — Bibliographie	213
Referate	214

TABLE DES MATIÈRES

Vlček V.: L'exploitation raisonnée de l'énergie thermique et de l'eau dans les brasseries	193
Hlaváček I.: Bref aperçu des discours prononcés au 10 ^e Congrès de la Convention Européenne de brasseries (EBC) à Stockholm — 1965	198
Ginterová A., Mitterhauszerová L., Janotková O., Ježová E.: Les microorganismes infectieux et l'agglutination pendant la production de levures de boulangerie	201
Nouvelles de l'industrie des boissons	205
Rudolf V. V.: Sur les pertes de la matière sèche pendant la production de boissons non alcooliques	205
Du développement technique	208
Communications de nos entreprises industrielles	209
Složil J.: Par l'intérêt matériel vers la qualité supérieure des produits	209
Critique — Bibliographie	213
Rapports	214