

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

Šauer Z., Kahler M.: K problematice odstraňování jemných kalů z mladiny	241
Trkan M.: Předběžná zpráva o složení sladovnických ječmenů ze sklizně 1965	244
Myška L.: Normy kolektivní obsluhy výrobního zařízení v pivovarském a sladařském oboru	246
Barviř J.: Organoleptické zkoušení v pivovarském průmyslu — zkušenosti domácí i zahraniční	247
Čejková A.: Zhodnocení řepných melas pro výrobu kyseliny citrónové z kampaně 1964. Srovnání s předcházejícími kampaněmi	250
Z nápojového průmyslu	255
Rusý Z.: Výroba sycených limonád metodou Premix	255
Z technického rozvoje	261
Z našich závodů	262
Kritika — Bibliografie	263
Referáty	264

СОДЕРЖАНИЕ

Шауер З., Калер М.: К вопросу сепарирования тонкого труба из сусла	241
Тркан М.: Предварительная оценка качества пивоваренного ячменя сбора 1965 года	244
Мышка Л.: Нормы для коллективного обслуживания машин и оборудования на пивоваренных заводах и в солодовнях	246
Барвиř Й.: Органолептическая оценка изделий пивоваренной промышленности. Результаты ее применения в Чехословакии и за границей	247
Чейкова А.: Оценка свекловичной мелассы производства 1964 года, предназначенной для обработки на лимонную кислоту. Сравнение качества мелассы с прошлыми годами	250
На заводах напитков	255
Русы В.: Применение метода ПРЕМИКС при производстве газированного лимонада	255
Техническое развитие	261
По заводам	262
Критика — Библиография	263
Рефераты	264

CONTENTS

Saur Z., Kahler M.: Some Problems of Removing Fine Sludge from Wort	241
Trkan M.: Preliminary Report on the Quality of Brewing Barley of the 1965 Harvest	244
Myška L.: Standards and Rates for Teams Servicing Machinery and Equipment in Breweries and Malt Houses	246
Barviř J.: Organoleptic Tests in Brewing Industry — Some Experience from Czechoslovakia and from Abroad	247
Čejková A.: Quality of Sugar Beet Molasses of the 1964 Harvest Designed for Manufacturing Citric Acid. Comparison with Previous Years	250
From Beverage Industry	255
Rusý Z.: Applying the PREMIX Method to Making Carbonated Limonades	255
Technical Development	261
Reports from Factories	262
Current Book Review	263
Reports Brevities	264

INHALT

Šauer Z., Kahler M.: Zur Problematik der Fein- trubentfernung aus der Würze	241
Trkan M.: Vorläufiger Bericht über die Zu- sammensetzung der Braugersten aus der Ernte 1965	244
Myška L.: Die Normen der kollektiven Bedie- nung und der Produktionseinrichtungen in der Brau- und Malzindustrie	246
Barviř J.: Organoleptische Proben in der Brau- industrie — hiesige und ausländische Er- fahrungen	247
Čejková A.: Beurteilung der Rübenmelassen für die Zitronensäureherstellung aus der Kam- pagne 1964. Vergleich mit den vorhergehen- den Kampagnen	250
Aus der Getränkeindustrie	255
Rusý Z.: Herstellung gesättigter Limonaden im Premix-Verfahren	255
Technische Neuerungen	261
Neuigkeiten aus den Betrieben	262
Kritik — Bibliographie	263
Referate	264

TABLE DES MATIÈRES

Saur Z., Kahler M.: Sur les problèmes de l'élimination des moûts fins provenant des moûts houblonnés	241
Trkan M.: Rapport préalable sur la composi- tion des orges de malterie de la récolte de 1965	244
Myška L.: Sur les normes de récompense pour les soins collectifs à donner aux installations mécaniques dans le domaine de la bière et du malt	246
Barviř J.: Examen organoleptique dans l'indust- rie de la bière — expériences indigènes ainsi qu'étrangères	247
Čejková A.: Appréciation des mélasses de bet- terave pour la production de l'acide citri- que, de la campagne de 1964. Comparaison avec les campagnes précédentes	250
Nouvelles de l'industrie des boissons	255
Rusý Z.: Production des limonades par la mé- thode de saturation Premix	255
Du développement technique	261
Communications de nos entreprises industriel- les	262
Critique — Bibliographie	263
Rapports	264