

REDAKČNÍ RADA

Inž. L. Bahník, inž. 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

Kahler M., Čáslavský Z.: Vliv vzdušnění při kontinuálním kvašení mladiny	73
Doležalová A., Vrtělová H., Nentwichová M.: Stanovení barvy sladiny zrychleným způsobem	78
Smíšek F.: Dálkové ovládání nádrží	79
Mitterhauszerová L.: Stanovení trvanlivosti pekářských kvasnic	84
Farkaš J.: Eliminácia bielkovinných zákalov vo víne	87
Z našich závodů	90
Kratochvíle A.: Oborová prototypová a mechanizační dílna v Českých Budějovicích	90
Kritika — Bibliografie	93
Referáty	94

СОДЕРЖАНИЕ

Калер М., Чаславский З.: Влияние аэрации на ход непрерывного брожения сусла	73
Долежалова А., Вртелова Х., Нентвихова М.: Скоростный метод определения цвета сусла	78
Смишек Ф.: Дистанционное управление баками Миттергаусзерова Л.: Определение стойкости хлебопекарных дрожжей	79
Фаркаш Я.: Устранение белковых помутнений вина	84
По заводам	87
Кратохвиль А.: Специализированная мастерская для механизации и разработки прототипов в г. Ческе Будеювице	90
Критика — Библиография	93
Рефераты	94

CONTENTS

Kahler M., Čáslavský Z.: Effect of Aeration upon the Continuous Fermentation of Wort	73
Doležalová A., Vrtělová H., Nentwichová M.: A Time saving Method of Determining the Sweet Wort Colour	78
Smíšek F.: Remote Control of Tanks	79
Mitterhauszerová L.: Determining the Durability of Bakery Yeast	84
Farkaš J.: Eliminating Protein Turbidity of Wine	87
Reports from Factories	90
Kratochvíle A.: Workshop Specialized in Mechanization and Prototype Development at České Budějovice	90
Current Book Review	93
Reports — Brevities	94

INHALT

Kahler M., Čáslavský Z.: Einfluss der Belüftung bei der kontinuierlichen Würzegärung	73
Doležalová A., Vrtělová H., Nentwichová M.: Schnelle Bestimmung der Würzefarbe	78
Smíšek F.: Fernsteuerung von Behältern	79
Mitterhauszerová L.: Bestimmung der Haltbarkeit der Backhefe	84
Farkaš J.: Elimination der Eiweisstrübungen in Wein	87
Neuigkeiten aus den Betrieben	90
Kratochvíle A.: Die Prototyp- und Mechanisierungswerkstatt für das Braufach in Budweis	90
Kritik — Bibliographie	93
Referate	94

TABLE DES MATIÈRES

Kahler M., Čáslavský Z.: Influence de l'aération pendant la fermentation continue du moût houblonné	73
Doležalová A., Vrtělová H., Nentwichová M.: Détermination de la couleur du moût non houblonné par une méthode accélérée	78
Smíšek F.: Commande à distance des récipients	79
Mitterhauszerová L.: Détermination de la stabilité des levures de boulangerie	84
Farkaš J.: Elimination des troubles en vin causés par les matières albuminoïdes	87
Communications de nos entreprises industrielles	90
Kratochvíle A.: Atelier pour mécanisation du travail et pour construction des prototypes du domaine de brasserie et malterie à České Budějovice	90
Critique — Bibliographie	93
Rapports	94