

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. Sukovátý, J. Tarant, inž. L. Tomeček

OBSAH

Brynych P., Procházka S.: Ekonomické využití výrobních základních fondů v pivovarském průmyslu	273
Hlaváček F.: Kultura pití	276
Janáček J.: Bílkovinné změny a vliv dusíkatých látek v ječmenu (pokračování)	278
Moštek J., Dyr J., Novák M., Hanus J.: Příprava mladiny kontinuálním dekokčním způsobem. II. Využití amy- lolytických enzymatických preparátů při zvýšené škrobnaté surogaci	282
Tomíšek J.: Stanovení kontaminujících kvasinek v pekařském droždí metodou fázového kontrastu	289
Z nápojového průmyslu	292
Beran J.: Automatizace výroby limonádových sirupů	292
Kritika — Bibliografie	294
Referáty	295

СОДЕРЖАНИЕ

Брыных П., Прохазка С.: Экономичное исполь- зование основных производственных фондов в пивоваренной промышленности	273
Главачек Ф.: Культура потребления напитков	276
Яначек Я.: Изменения состава белковых ве- ществ в ячмене и влияние азотистых со- ставляющих на качество пива	278
Моштек И., Дыр И., Новак М., Ганус И.: Не- прерывный декокционный способ варки су- сла. Вторая часть. Применение амилаולי- тических энзиматических препаратов при вы- соком процентном содержании заменителей	282
Томичек И.: Использование метода фазового контраста для определения дрожжей зара- жающих хлебопекарные дрожжи	289
На заводах напитков	292
Беран И.: Автоматизация производства лимо- надных сиропов	292
Критика — Библиография	294
Рефераты	295

CONTENTS

Brynych P., Procházka S.: Economical Utiliza- tion of Capital Funds in Brewing Industry	273
Hlaváček F.: Some Cultural Aspects of Beve- rage Consumption	276
Janáček J.: Changes of Proteins in Barley and Effect of Nitrogenous Substances upon the Quality of Beer	278
Moštek J., Dyr J., Novák M., Hanus J.: Conti- nuous Decoction Method of Brewing Wort. II. Application of Amylolytic Enzymatic Pre- parations in Processes Characterized by High Percentage of Surrogates	282
Tomíšek J.: Application of the Phase Contrast Method for the Determination of Contami- nating Yest Present in Baker's Yeast	289
From Beverage Industry	292
Beran J.: Automatic Plant for Making Lemo- nade Syrups	292
Current Book review	294
Reports — Brevities	295

INHALT

Brynych P., Procházka S.: Wirtschaftliche Aus- nützung der Produktions-Grundfonds in der Brauindustrie	273
Hlaváček F.: Die Kultur des Trinkens	276
Janáček J.: Eiweissveränderung und Einfluss der stickstoffhaltigen Bestandteile der Gerste	278
Moštek J., Dyr J., Novák M., Hanus J.: Konti- nuierliche Würzeerzeugung im Dekoktions- verfahren. II. Applikation von amylolytischen Enzympräparaten bei erhöhter Anwendung von stärkehaltigen Malzsurogaten	282
Tomíšek J.: Bestimmung der kontaminierenden Hefen in Backhefe mittels Phasenkontrast- methode	289
Aus der Getränkeindustrie	292
Beran J.: Automatisierung der Erzeugung von Limonadensirup	292
Kritik — Bibliographie	294
Referate	295

TABLE DES MATIÈRES

Brynych P., Procházka S.: Utilisation économi- que des fonds de base de production dans l'industrie de la bière	273
Hlaváček F.: Culture du boire	276
Janáček J.: Transformations protéiques et l'influence des matières azotées dans l'orge (Suite)	278
Moštek J., Dyr J., Novák M., Hanus J.: Prépara- tion du moût houblonné par le procédé conti- nu de décoction. II Utilisation des prépa- rations enzymatiques du type amylolytique pendant l'élévation des succédanés féculents	282
Tomíšek J.: Détermination des levures contami- nantes dans le levain de boulangerie par la méthode microscopique du contraste en phases	289
Nouvelles de l'industrie des boissons	292
Beran J.: Automatisation de la production des sirops de limonade	292
Critique — Bibliographie	294
Rapports	295