

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Beran, Růžena Biehalová — *redaktorka*, Josef Čáp, Ing. Oldřich Diddi, prof. Ing. Dr. Josef Dyr, Dr. Sc., Ing. Nataša Ginterová, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jilek, Ing. Gaston Klazar — *předseda redakční rady*, Ing. Stefan Klempa, Ing. Antonín Kratochvíle, Ing. Jozef Marcina, Ing. Jiří Maštovský, Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, Jiří Tarant, Ing. Josef Tomášek

O B S A H

Moštěk J., Dyr J., Novák M.: Příprava mladiny kontinuálním dekokčním způsobem. III. Využití škrobnatých surogátů a zeleného sladu	121
Bendová O.: Praktické zkoušky dezinfekce pivovarských kvasnic	126
Urbánek J., Šafr O., Laštůvka F.: K přítomnosti coliformních mikroorganismů nebo skupiny Escherichia v pívě	127
Martínková J., Dyr J., Krumphanzl V.: Nový surovinový zdroj v kvasném průmyslu — nafta	132
Vonášek F., Marcina J., Janiga J.: Vini Cola — osvěžující nápoj	136
Z technického rozvoje	138
Kritika — Bibliografie	140
Referáty	142

СОДЕРЖАНИЕ

Моштейк И., Дыр И., Новак М.: Непрерывный декокционный метод затиария. 3-ья часть. Применение крахмалистых заменителей и зеленого солода	121
Бендова О.: К вопросу применения на практике дезинфекции пивоваренных дрожжей	126
Урбанек И., Шафр О., Лаштутка Ф.: Что показывает присутствие микроорганизмов Escherichia coli в виде	127
Мартинкова И., Дыр И., Крумфанзл В.: Новое сырье для заводов бродильной промышленности — нефть	132
Вонашек Ф., Марцина И., Янига И.: Освежающий напиток — Вини Кола	136
Техническое развитие	138
Критика — Библиография	140
Рефераты	142

CONTENTS

Moštěk J., Dyr J., Novák M.: Continuous Decoction Method of Brewing Wort. Part III. Use of Starch Containing Surrogates and Green Malt	121
Bendová O.: Practical Experience with the Disinfection of Brewing Yeast	126
Urbánek J., Šafr O., Laštůvka F.: What Conclusions can be Made from the Presence of the Escherichia coli Microorganisms in Beer	127
Martínková J., Dyr J., Krumphanzl V.: New Raw Material for Fermenting Industry — Crude Oil	132
Vonášek F., Marcina J., Janiga J.: A New Refreshing Beverage — Vini Cola	136
Technical Development	138
Currant Book Review	140
Reports — Brevities	142

INHALT

Moštěk J., Dyr J., Novák M.: Kontinuierliche Würzeerzeugung bei Einhaltung des Dekoktionsprinzips. III. Ausnützung von stärkehaltigen Surogaten und Grünmalz	121
Bendová O.: Praktische Desinfektionsproben mit Brauereihefen	126
Urbánek J., Šafr O., Laštůvka F.: Zur Anwesenheit der coliformen Mikroorganismen oder der Gruppe Escherichia coli im Bier	127
Martínková J., Dyr J., Krumphanzl V.: Erdöl — neue Rohstoffquelle für die Gärungsindustrie	132
Vonášek F., Marcina J., Janiga J.: Vini Cola — Erfrischungsgetränk	136
Technische Neuerungen	138
Kritik — Bibliographie	140
Referate	142

TABLE DES MATIÈRES

Moštěk J., Dyr J., Novák M.: Préparation du moût houblonné par le procédé de décoction continu. III. Utilisation des succédanés féculents et du malt vert	121
Bendová O.: Examens pratiques de la désinfection de levures de brasserie	126
Urbánek J., Šafr O., Laštůvka F.: Sur la présence des microorganismes coliformes ou du groupe Escherichia dans la bière	127
Martínková J., Dyr J., Krumphanzl V.: Nouvelle source des matières premières dans l'industrie de fermentation: l'huile de naphte	132
Vonášek F., Marcina J., Janiga J.: Vini Cola — boisson rafraîchissante	136
Du développement technique	138
Critique — Bibliographie	140
Rapports	142