

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Čáp, Ing. Oldřich Diddi, prof. Ing. Dr. Josef Dyr, Dr. Sc., RNDr. Anas-tázia Ginterová, CSc., Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Jozef Janiga, Ing. Jan Jílek, Ing. Gaston Klazar — *předseda redakční rady*, Ing. Štefan Klempa, Ing. Antonín Kratochvíle, Ing. Jozef Marcina, Ing. Jiří Maštovský, Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

OBSAH

<i>Sekrt, V.:</i> Několik slov k roku 1969	1
<i>Janatka, Fr.:</i> Nové systémy sladování v praxi	4
<i>Bendová, O. - Kurzová, V.:</i> K otázce rozlišování koliformních bakterií	10
<i>Lejsek, T. - Kahler, M. - Šauer, Z.:</i> Čerání mladiny vířivou kádí	12
<i>Stuchlík, V.:</i> Zdroje ztrát při výrobě pekařského droždí	18
<i>Kácel, M.:</i> Chlazení ležáckých sklepů v pivovarech	22
<i>Referáty</i>	23

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Секрт, В.:</i> Несколько слов в начале нового года	1
<i>Янатка, Ф.:</i> Применение на практике новых методов соложения	4
<i>Бендова, О. - Курцова, В.:</i> К вопросу различения бактерий группы кишечной палочки	10
<i>Лейсек, Т. - Калер, М. - Мауэр, З.:</i> Осветление сусла в вихревых чанах	12
<i>Стухлик, В.:</i> Причины потерь при хлебопекарных дрожжах	18
<i>Кацел, М.:</i> Охлаждение лагерных подвалов на пивоваренных заводах	22
<i>Рефераты</i>	23

CONTENTS

<i>Sekrt, V.:</i> Several Words at the Beginning of the New Year	1
<i>Janatka, F.:</i> Practical Application of New Malting Technologies	4
<i>Bendová, O. - Kurzová, V.:</i> Discrimination of Coliform Bacteria	10
<i>Lejsek, T. - Kahler, M. - Šauer, Z.:</i> Clarification of Wort in Whirl Tenks	12
<i>Stuchlík, V.:</i> Sources of Losses in Bakery Yeast Plants	18
<i>Kácel, M.:</i> Cooling of Fermentation Rooms at Breweries	22
<i>Reports</i>	23

INHALT

<i>Sekrt, V.:</i> Einige Worte zum Jahr 1969	1
<i>Janatka, Fr.:</i> Neue Mälzereisysteme in der Praxis	4
<i>Bendová, O. - Kurzová, V.:</i> Zu der Frage der Unterscheidung der coliformen Bakterien	10
<i>Lejsek, T. - Kahler, M. - Šauer, Z.:</i> Würze-klärung im Ausschlagbottich	12
<i>Stuchlík, V.:</i> Verlustquellen in der Produktion von Backhefe	18
<i>Kácel, M.:</i> Kühlung der Lagerkeller in Brauereien	22
<i>Referate</i>	23

TABLE DE MATIÈRES

<i>Sekrt V.:</i> Quelques mots à l'occasion du nouvel an	1
<i>Janatka F.:</i> Nouveaux systèmes de maltage en pratique	4
<i>Bendová O. - Kurzová V.:</i> Contribution à la question de différenciation des bactéries coliformes	10
<i>Lejsek T. - Kahler M. - Šauer Z.:</i> Clarification du moût houblonné par une cuve à tourbillonnement	12
<i>Stuchlík, V.:</i> Sources des pertes pendant la production de levures de boulangerie	18
<i>Kácel M.:</i> Réfrigération des caves de garde dans les brasseries	22
<i>Rapports</i>	23