

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., Josef Čáp, prof. ing. Dr. Josef Dyr, DrSc., RNDr. Anastázia 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, Josef Markvart, doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Michal Pramuk, Ing. Jaroslav Složil, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

OBSAH

Hautke, P. - Makovec, K.: Nové způsoby posklizňové úpravy chmele	49
Voborský, J.: Pokusy se sprchovým máčením ječmene	52
Hautke, P. - Petříček, D.: Vliv chmelové silice na chuťové vlastnosti piva	57
Šavel, J.: Výskyt a význam cizích kvasinek v pivovarském provozu	60
Dittrich, H. H. - Staudenmayer, T.: Súvislosti medzi tvorbou sulfitu a sírovodíka pri <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	65
Socialistický závazok	68
Kritika — bibliografie	70
Referáty	70

СОДЕРЖАНИЕ

Хайткэ, П. - Маковец, К.: Новые методы после- уборочной обработки хмеля	49
Воборски, Я.: Экспериментальное изучение душевой замочки ячменя	52
Хайткэ, П. - Пержичек, Д.: Влияние хмелевых эфирных масел на вкус пива	57
Шавел, Я.: Дикие дрожжи и их влияние на пиво	60
Диттрих, Г. Г. - Штауденмайер, Т.: Связь между образованием сульфита и сероводо- рода дрожжами <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	65
Критика — Библиография	70
Рефераты	70

CONTENTS

Hautke, P. - Makovec K.: New Methods of Post- -harvest Hop Treatment	49
Voborský, J.: Experimental Research Works into the Spray Steeping of Barley	52
Hautke, P. - Petříček, D.: The Effects of Volatile Hop Oils upon the Beer Taste	57
Šavel, J.: Wild Yeast in Breweries	60
Dittrich, H. H. - Staudenmayer, T.: Formation of Sulphite and Hydrogen Monosulphide in Processes Caused by <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	65
Currant — Book Review	70
Reports	70

INHALT

Hautke, P. - Makovec, K.: Neue Methoden der Hopfenaufbereitung nach der Ernte	49
Voborský, J.: Versuche mit der Gerstenweiche im Sprühverfahren	52
Hautke, P. - Petříček, D.: Der Einfluss des Hopfenöls auf den Biergeschmack	57
Šavel, J.: Das Vorkommen und die Bedeutung der Fremdhefen in dem Brauereibetrieb	60
Dittrich, H. H. - Staudenmayer, T.: Zusammen- hänge zwischen der Sulfit- und Schwefel- wasserstoffbildung bei <i>Saccharomyces cere- visiae</i>	65
Kritik — Bibliographie	70
Referate	70

TABLE DES MATIÈRES

Hautke, P. - Makovec, K.: Nouveaux procédés de la préparation du houblon après la récolte	49
Voborský, J.: Expériences avec le mouillage à douche de l'orge	52
Hautke, P. - Petříček, D.: Influence de l'essence de houblon sur les qualités de la bière	57
Šavel, J.: Présence et signification des levures étrangères dans la production de la bière	60
Dittrich, H. H. - Staudenmayer, T.: Connexités entre la formation du sulfite et de hydrogène sulfouré auprès de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	65
Critique — Bibliographie	70
Rapports	70