

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. Hubert Macek, Ing. Jozef Marcina, Josef Markvart, doc. Ing. Josef Moštek, CSc., Ing. Jaroslav Složil, Vladimír Smutný, Ing. Jiří Tarant, Ing. Josef Tomíšek

O B S A H

<i>Lejsek, T. - Mareš, J.</i> : Použití odstředivek k separaci mláta	209
<i>Moštek, J. - Mohácsi, J.</i> : Vývoj kontinualizace sladařské a pivovarské výroby v Maďarsku	213
<i>Majer, J. - Hodaň, J.</i> : Zkušenosti s cisternovou přepravou 12° Prazdroje do restaurací	217
<i>Kadlec, K. - Sládeček, J. - Snopek, S.</i> : Kontinuální stanovení etanolu v zápaře při výrobě droždí	219
<i>Genth, H.</i> : Sterilné flaškovanie ovocných šťav za studena	223
<i>Kopecký, M.</i> : Soutěž o vysoké výnosy a jakost sladovnického ječmene v Polsku	225
<i>Vína Châteauneuf-du-Pape</i>	227
<i>Kritika — Bibliografie</i>	227
<i>Referáty</i>	229

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Лейсек, Т. - Мареш, Я.</i> : Сепараторы дробины	209
<i>Моштек, И. - Могацци, И.</i> : Развитие непрерывных методов соложения и пивоварения в Венгрии	213
<i>Майер, Я. - Годањ, Я.</i> : Опыт по доставке ресторанам 12-градусного пива ПРАЗДРОЙ в автоцистернах	217
<i>Кадлец, К. - Сладечек, Ю. - Снопек, С.</i> : Непрерывный метод определения содержания этанола в заторе при производстве дрожжей	219
<i>Гент, Г.</i> : Метод холодной разливки фруктовых соков, обеспечивающий стерильность	223
<i>Соревнование за высокие урожаи и качество пивоваренного ячменя в Польше</i>	225
<i>Вино марки ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП</i>	227
<i>Критика — Библиография</i>	227
<i>Рефераты</i>	229

CONTENTS

<i>Lejsek, T. - Mareš, J.</i> : Spent Grain Separators	209
<i>Moštek, J. - Mohácsi, J.</i> : Development of Continuous Malting and Brewing Methods in Hungarian Brewing Industry	213
<i>Majer, J. - Hodaň, J.</i> : Experience Acquired with Tank Trucks Employed for Delivering the PRAZDROJ Beer to Restaurants	217
<i>Kadlec, K. - Sládeček, J. - Snopek, S.</i> : Continuous Method for the Determination of Ethanol in Mash at Yeast Plants	219
<i>Genth, H.</i> : Sterile Cold Bottling of Juice	223
<i>Competition of Brewing Barley Growers in Poland Improves Yields and Quality</i>	225
<i>Wine Châteauneuf-du-Pape</i>	227
<i>Current-Book Review</i>	227
<i>Reports</i>	229

INHALT

<i>Lejsek, T. - Mareš, J.</i> : Anwendung von Zentrifugen zur Treberseparation	209
<i>Moštek, J. - Mohácsi, J.</i> : Entwicklung der Kontinualisierung der Malz- und Bierproduktion in Ungarn	213
<i>Majer, J. - Hodaň, J.</i> : Erfahrungen mit dem direkten Tankwagentransport des 12° Pilsner Urquells in die Gaststätten	217
<i>Kadlec, K. - Sládeček, J. - Snopek, S.</i> : Kontinuierliche Etanolbestimmung in den Maischen bei der Backhefefabrikation	219
<i>Genth, H.</i> : Kalte Sterilfüllungs der Fruchtsäfte in Flaschen	223
<i>Der Wettbewerb um hohe Erträge und Qualität der Braugerste in Polen</i>	225
<i>Die Weine Châteauneuf-du-Pape</i>	227
<i>Kritik - Bibliographie</i>	227
<i>Referate</i>	229

TABLE DES MATIÈRES

<i>Lejsek, T. - Mareš, J.</i> : Utilisation des centrifugeuses pour la séparation de la drêche	209
<i>Moštek, J. - Mohácsi, J.</i> : Développement de la continuité de la production du malt et de la bière en Hongrie	213
<i>Majer, J. - Hodaň, J.</i> : Expériences avec le transport en citernes de la bière Prazdroj 12° („Urquell“ de Pilsen) aux restaurants	217
<i>Kadlec, K. - Sládeček, J. - Snopek, S.</i> : Détermination continue de l'éthanol dans le moût pendant la production de levures	219
<i>Genth, H.</i> : Embouteillage stérile des jus de fruits froids	223
<i>Concours pour les rendements supérieurs ainsi que pour la qualité de l'orge de malterie en Pologne</i>	225
<i>Les vins Châteauneuf-du-Pape</i>	227
<i>Critique-Bibliographie</i>	227
<i>Rapports</i>	229