

## REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, DrSc., Ing. Jiří Cuřín, CSc. — *předseda redakční rady*, Ing. Jaroslav Čepička, CSc., Ing. Petr Dvořák, Ing. Rostislav Geisselreiter, Ing. Karel Hauser, CSc., Ing. Ladislav Chládek, Ing. Josef Janiga, Ing. Jan Jílek, Ing. Irena Lackovičová, Ing. Petr Pilát, CSc., Ing. Vladimír Smutný, Ing. Jan Šavel, Ing. Jiří Šrogl, Ing. Roman Susták, Ing. Josef Tomíšek, Ing. Rudolf Voldřich, Ing. Miroslav Zajíček, Ing. Miroslav Zbořil.

## OBSAH

Velká říjnová revoluce a její odkaz . . . . .	241
<b>Přivovarství a sladařství</b>	
<i>Průcha, P. - Šrogl, J.:</i> Vliv surovin na pěnivou schopnost mladiny . . . . .	241
<i>Bednarek-Karbul, W. - Blachowa, M.:</i> Pivo bez pesticidů . . . . .	247
<b>Speciální fermentační procesy</b>	
<i>Páca, J.:</i> Porovnání růstových a fyziologických vlastností buněk v různých typech fermentorů I. Vliv zředovací rychlosti . . . . .	249
<i>Stehlík, K.:</i> Zneškodňování a využití odpadních vod lihovarů a droždáren závlahou . . . . .	253
<b>Zprávy</b> . . . . .	258
<b>Nové knihy</b> . . . . .	264

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Пивоварение и солодование</b>	
<i>Пруха, П., Шрогл, Я.:</i> Влияние сырья на пенообразующую способность охмеленного сусла . . . . .	241
<i>Беднарек-Карбул, В., Блахова, М.:</i> Пиво без пестицидов . . . . .	247
<b>Специальные ферментационные процессы</b>	
<i>Паца, Я.:</i> Сопоставление ростовых и физиологических свойств клеток в разных типах ферментеров. I. Влияние скорости разбавления . . . . .	249
<i>Стеглик, К.:</i> Обезвреживание и использование сточных вод спиртовых и дрожжевых заводов путем орошения . . . . .	253
<b>Сообщения</b> . . . . .	258
<b>Новые книги</b> . . . . .	264

## UKLAD PRÁČOVNÍKY

## CONTENTS

<b>Brewing and Malting Industries</b>	
<i>Průcha, P. - Šrogl, J.:</i> Effect of Raw Materials on Frothing Power of Worts . . . . .	241
<i>Bednarek-Karbul, W. - Blachowa, M.:</i> Beer without Pesticides . . . . .	247
<b>Special Fermentation Processes</b>	
<i>Páca, J.:</i> Comparison of Growth and Physiological Characteristics of Cells in Different Types of Fermenters. I. Effect of Dilution Rate . . . . .	249
<i>Stehlík, K.:</i> Treatment and Utilization of Distillery and Yeast Factory Effluents by Irrigation . . . . .	253
<b>Reports</b> . . . . .	258
<b>Book Review</b> . . . . .	264

## INHALT

<b>Brauerei und Mälzerei</b>	
<i>Průcha, P. - Šrogl, J.:</i> Einfluß der Rohstoffe auf das Schaumvermögen der Würzen . . . . .	241
<i>Bednarek-Karbul, W. - Blachowa, M.:</i> Bier ohne Pestizide . . . . .	247
<b>Speziale Fermentationsprozesse</b>	
<i>Páca, J.:</i> Vergleich der Wachstums- und physiologischen Eigenschaften der Zellen in verschiedenen Fermentoren-Typen I. Einfluß der Verdünnungsgeschwindigkeit . . . . .	249
<i>Stehlík, K.:</i> Unschädlichmachung und Verwertung der Abwässer aus Spiritus- und Hefefabriken durch Landbewässerung . . . . .	253
<b>Nachrichten</b> . . . . .	258
<b>Neue Bücher</b> . . . . .	264