

## REDAKČNÍ RADA:

L. Bahník, J. Čejka, Inž. K. Hauser, Inž. R. Chlebeček, Inž. G. Klazar, Inž. M. Kotrlá, Inž. J. Los, Inž. dr. J. Malcher,  
V. Marek, Inž. J. Mašťovský, Inž. A. Nejedlý, Inž. A. Pleštík, Inž. M. Reichert, Inž. A. Seiler, Inž. J. Staněk, Inž. J. Tomášek, J. Urban.

### OBSAH

Úvodník		145
Salač V., Vančura M., Bednář J.: Pokusné poloprovozní várky s chmelovými extrakty		146
Vent L.: Výzkum přispívá rozvoji našeho chmelařství		149
Rosa M., Antony K.: Ke stanovení zbytkového cukru v melasových lihovarech		152
Farkaš J.: Použitie vymeňovačov iónov na stabilizáciu vína		156
Ze zahraničí		161
Knihy v zahraničí		168
Z nášich časopisů		168

### СОДЕРЖАНИЕ

Передовая		145
Салач В., Ванчура М., Беднарж Я.: Опытные полупроизводственные варки с хмельными экстрактами чехословацкого и заграничного производства		146
Вент Л.: Исследования помогают развивать наше хмелоцехство		149
Роса М., Антонин К.: Определение остаточного сахара на мелассенных спиртовых заводах		152
Фаркаш Й.: Применение ионообменников для стабилизации вина		156
Из зарубежья		161
Литература		168

### INHALT

Leitartikel		145
Salač V., Vančura M., Bednář J.: Kleinbetriebsversuche mit tschechoslowakischen und ausländischen Hopfenextrakten		146
Vent L.: Das Forschungswesen fördert die Entwicklung des Hopfenbaus		149
Rosa M., Antony K.: Zur Bestimmung des Restzuckers in den Melassebrennereien		152
Farkaš J.: Anwendung der Ionenaustauscher zur Weindestabilisation		156
Aus dem Ausland		161
Literatur		168

### CONTENT

Editorial		145
Salač V., Vančura M., Bednář J.: Experimental brews with hop extracts of Czechoslovak and foreign origin		146
Vent L.: Contribution of research institutes to the development of hop cultivation		149
Rosa M., Antony K.: Determining residual sugar in distilleries using molasses		152
Farkaš J.: Stabilization of wine by means of ion exchangers		156
From abroad		161
Literature		168

### SOMMAIRE

Préface		145
Salač V., Vančura M., Bednář J.: Brassins expérimentaux sémi-industriels avec l'application des extraits de l'houblon de la provenience tchécoslovaque et étrangère		146
Vent L.: Comment les recherches contribuent au développement de nos cultures de houblon		149
Rosa M., Antony K.: Sur le dosage du sucre restant dans les distilleries de mélasse		152
Farkaš J.: L'application des échangeurs d'ions à la stabilisation du vin		156
De l'étranger		161
Littérature		168

## PŘEDPLATNÉ PŘIJÍMÁ KAŽDÝ POŠTOVNÍ ÚRAD I DORUČOVATEL

KVASNÝ PRŮMYSL. Vydává ministerstvo potravinářského průmyslu a výkupu zemědělských výrobků ve Státním nakladatelství technické literatury, n. p., Spálená 51, Praha II — Vedoucí redakce: František Hlaváček — Otisk dovolen jen se svolením redakce, se zachováním autorských práv a s údajem pramene. — Redakce: Krakovská 8, Praha II, telef. 25-07-51, 25-16-90 — Rozšířuje Poštovní novinová služba. — Vychází dvanáctkrát ročně; toto číslo vyšlo 25. 7. 1958. — Cena jednotlivého čísla 5 Kčs, roční předplatné 60 Kčs. — Objednávky se přijímají nejméně do konce běžného roku; odber lze zrušit pouze po úplném vyčerpání zaplateného předplatného. — Tiskne Knihtisk, n. p., závod 02, Praha VII, Za viaduktem 8. — Do sazby 4. 6. 1958, do tisku 20. 7. 1958. — Náklad 1550.

A-12546