

REDAKČNÍ RADA

Ing. Gabriela Basařová, CSc., 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

OBSAH

<i>Vančura, M.</i> : Pivovarská hodnota chmelů ze sklizně 1971	265
<i>Trkan, M.</i> : Předběžná zpráva o jakosti sladovnických ječmenů letošní sklizně	269
<i>Ginterová, A. - Hunčíková, S.</i> : Význam a hodnotenie melasy ako suroviny pre fermentačný priemysel	271
<i>Drahoš, V.</i> : Značková vína	273
<i>Švorcová, L.</i> : Rychlá mikrobiologická kontrola sirupů mikrobitesty PRPM	279
<i>Hrabě, J.</i> : Na okraj letošního ročníku	282
„Interbräu 1971“	284
Výměna zkušeností s pivovarskými odborníky v Polsku	286
Kritika — bibliografie	286
Referáty	288

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Ванчура, М.</i> : Оценка качества хмеля сбора 1971 г.	265
<i>Тркан, М.</i> : Предварительная оценка качества пивоваренного ячменя сбора 1971 г.	269
<i>Гинтерова, А. — Гунчикова, С.</i> : Значение мелассы как сырья для броидильной промышленности и оценка ее качества	271
<i>Драгош, В.</i> : Марочное вино	273
<i>Шворцова, Л.</i> : Применение метода микробитестов для скоростного микробиологического контроля сиропов	279
Интерброй 1971	284
Критика — библиография	286
Рефераты	288

INHALT

<i>Vančura, M.</i> : Der Brauwert des Hopfens der Ernte 1971	265
<i>Trkan, M.</i> : Vorläufiger Bericht über die Qualität der Braugersten der Ernte 1971	269
<i>Ginterová, A. - Hunčíková, S.</i> : Die Bedeutung und Bewertung der Melasse als Rohstoff für die Gärungsindustrie	271
<i>Drahoš, V.</i> : Markenweine	273
<i>Švorcová, L.</i> : Schnelle mikrobiologische Sirupenkontrolle mittels Mikrobiteste	279
„Interbräu 1971“	284
Kritik — Bibliographie	286
Referate	288

CONTENTS

<i>Vančura, M.</i> : Brewing Quality of Hops of 1971 Harvest	265
<i>Trkan, M.</i> : Preliminary Quality Assessment of Malting Barley of 1971 Harvest	269
<i>Ginterová, A. - Hunčíková, S.</i> : Molasses — an Important Raw Material for Fermenting Industry. Evaluation of its Basic Properties	271
<i>Drahoš, V.</i> : Check Wine	273
<i>Švorcová, L.</i> : Application of the PRPM Microbi-test for Checking the Quality of Syrups	279
„Interbräu 1971“	284
Book — Review	286
Reports	288

TABLE DES MATIÈRES

<i>Vančura, M.</i> : La valeur brassicole des houblons de la récolte 1971	265
<i>Trkan, M.</i> : Communication préalable sur la qualité des orges de malterie de la récolte de cette année	269
<i>Ginterová, A. - Hunčíková, S.</i> : Importance et évaluation de la mélasse comme matière première pour l'industrie de fermentation	271
<i>Drahoš, V.</i> : Les vins de marque	273
<i>Švorcová, L.</i> : Contrôle microbiologique rapide de sirops par les microbitests	279
„Interbräu 1971“	284
Critique — Bibliographie	286
Rapports	288