

Slovenski hmeljar



Prvi strokovni list za hmeljarstvo * Glasilo
Hmeljarske zadruge, z o. j. * List izhaja
redno vsak drugi petek * Naročnina letno
20 din, za inozemstvo 40 din, posamezna
številka stane 2 din * Uredništvo in uprava:
Celje, Vodnikova ulica 2. — Telefon št. 196

Leto XI.

Celje, 1. novembra 1940

Štev. 22

O pravilnem sušenju hmelja

Kakovost hmelja v obilni meri zavisi od pravilnega sušenja. Skrbno in pravilno sušenje zeleno barvo hmelja še močnejše poudari, nepravilno pa vrednost hmelja, zlasti barvo kobul in lupulin lahko tudi prav temeljito pokvari. Marsikomu se je že pripetilo, da je nasul na sušilnico prav lep hmelj, iz sušilnice pa je dobil rumenega ali celó rdečkastega. Za sušenje hmelja so pač gotova načela, ki jih moramo brezpogojno upoštevati, da bomo hmelj res v redu posušili, ne pa ga še pokvarili na sušilnici.

Za sušenje je potrebna predvsem čim večja površina sušilnih les, da se tudi v dobrih in najboljših letih hmelj dobro suši. Na premajhni sušilnici pač nihče ne more hmelja dobro in pravilno posušiti. Na lese smemo nasuti hmelj le do največ 15 cm visoko, torej nekako štiri mernike zelenega hmelja na m². Če nasujemo hmelj bolj na visoko, se tople zrak ne more po hmelju enakomerno razširiti, preprih vodne pare ne dovolj hitro odvajati, hmelj se zato suši počasi in v kotih ostanejo gnezda vlažnega hmelja.

Hmelj moramo sušiti na prepihu toplega in suhega zraka, nikdar pa ne v veliki vročini. Če sušimo hmelj na vlažnem zraku in prehudi vročini, se hitro razmnožijo razne bakterije, katerim prija gorkota, razkrojijo med sušenjem beljakovine in druge kemične sestavine kobul ter na ta način izpremenijo barvo hmelja. Prehuda vročina povzroči, da se osmomi hmelj in zlasti lupulin, povzroči pa tudi kemične izpremembe, ki pivovarsko vrednost hmelja zelo zmanjšajo; pri prehudi vročini izhlapijo namreč eterična olja, ki dajejo hmelju njegov značilni vonj, mehke smole (humulon in lupulon) pa preidejo v trde, ki pa so za pivovarstvo brez vsake vrednosti. Toplota v spodnji lesi zato ne sme presegati 45° C. Toplota lahko nadzoru-

jemo z navadnim toplomerom, še bolje pa s posebno signalno pripravo, termosignalom.

Odvajanje pare iz sušilnice mora iti čim hitreje. Vlažen zrak namreč povzroča, da se širi plesnoba in druge škodljive bakterije, ovira pa tudi izhlapevanje vode iz hmelja, ker je že sam preveč nasičen s paro. Para se na hmeljski sušilnici precej močno razvija; saj dá sveži hmelj le do 20 % suhega, to se pravi, da mora izhlapeči 200 kg vode, da dobimo 50 kg suhega hmelja, oziroma da se pri tem razvije pare za celih 200 litrov vode.

Izparivanje vode se mora vršiti čim hitreje, da izhlapi voda iz staničnega soka istočasno, ko stanica odmre. Če izhlapeva voda iz stanic prepočasi in šele potem, ko odmro, ter pri prehudi vročini, se v trenutku, ko plazma in stanični sok nista več ločena in za daljši čas nasičena z vodo, izvršijo razne izpremembe ter so dani vsi pogoji za oksidacijo brezbarvnih delov v staničnem soku in s tem za rjavenje kobul. Rjavenje in izprememba barve nastane zaradi oksidacije encidov, ki so žilavejši od kobule in jih toplota v sušilnici ne more ugonobiti. Zato je čim hitrejša odvajanje vodne pare iz sušilnice neobhodno potrebno. Pri rednem in hitrem odvajanju pare in dovajanju suhega, toplega zraka se hmelj naglo suši, obdrži svojo barvo in aromo, lupulin se ne prismoji in mehke smole se ne izpremenijo v trde.

Ko pride hmelj iz sušilnice, se mora še temeljito prezračiti, ker sicer nastopi isti pojav, kakor pri zelenem hmelju, če ostane predolgo časa v vreči ali košu; hmelj se namreč v kupu ogreje, razne bakterije in plesni se razmnože, vse to pa povzroči, da izgube kobule svojo pravo barvo in s tem tudi vrednost.

Včasih, kot na primer v letu 1933, pa izgubi tudi dobro posušen hmelj barvo. Ta pojav nastopi že nekaj dni po sušenju. Povzroči ga razkrajanje beljakovin zaradi bakterij in plesnobe. V vlažnih

letih se namreč na kobulah razvije več kali, hmelj se navzame preveč vode, barvila kobul pa niso dovolj fiksirana, ker je bilo premalo sonca. Lahko pa nastopi ta pojav tudi, če so prostori, v katerih je suhi hmelj shranjen, premalo zračni. Posušeni hmelj se namreč navzame zopet vlage iz zraka, in sicer približno 5 kg vode na 100 kg hmelja. Pripeti pa se, da je zrak nasičen s paro iz hlevov, gnojišč itd., tako da se hmelj navzame tudi amonijaka, ki pa je za barvo hmelja zelo nevaren; zelena barva hmelja se namreč pod vplivom amonijaka izpremeni takoj v rumeno. Zato je treba pri shranjevanju hmelja paziti tudi na to okolnost.

Kakor iz navedenega sledi, so razne okolnosti, ki povzročajo, da se hmelj pri sušenju in še pozneje pokvari, zlasti, da izgubi barvo. Pameten hmeljar jih bo upošteval ter storil vse, da bo iz sušilnice dobil vedno gladko zeleno blago, ki bo tudi trajno obdržalo svojo barvo. — P. S.

Peronospora

(Dalje.)

Raztopina bakrenega apna tudi ne osmоди rastline, pa četudi napravimo znatno močnejšo, kakor je to predpisano. Raztopina že sama po sebi mnogo bolje lepi na list kakor bakreno-apnena brozga, vendar pa je vključ temu priporočljivo primešati ji še posebno sredstvo za povečanje lepljivosti, pri nas na primer galertol, da s tem podaljšamo trajanje in povečamo učinkovitost škropljenja.

Kdaj in kolikokrat bomo škropili, je vprašanje, ki zelo zavisi od vremena. Zaradi uspešne zaščite proti peronospori je vsekakor potrebno, da je vse zelenje zaščitno poškrplojeno že tedaj, ko nastopi nevarnost okuženja. Prizadevati si moramo, zlasti stranske panoge, cvetje in kobule zaščititi pred to boleznijo. Prvič pa moramo vsekakor škropiti čimprej potem, ko hmelj napeljemo; s tem škropljenjem namreč zaščitimo mlade poganjke in uničimo mnogo trosov bolezni, ki se nahajajo po zemlji okoli rastline in ki bi sicer povzročali vedno nova okuženja. Kakor hitro se začno razvijati stranske panoge, torej nekako tedaj, ko doseže rastlina do polovice opor, jih je treba zaščititi pred peronosporo, ako preči nevarnost okuženja; zato škropimo tedaj drugič. Če je vreme za razvoj peronospore ugodno, moramo zaščititi pred to boleznijo takoj tudi panoge, ki pozneje odženejo, in škropimo zato tretjič tedaj, ko dospe rastlina do vrha opor. Cvetje zaščitimo pred peronosporo

takoj, ko se razvije, in škropimo zato tedaj četrtič. Kakor hitro se pojavijo kobule, zaščitimo tudi te, in škropimo zato tedaj petič; le pri izredno neugodnem oziroma za peronosporo ugodnem vremenu bo treba škropiti tudi še šestič, in sicer v že razvite kobule.

Kakor je iz navedenega razvidno, je za uspešno obrambo hmelja proti peronospori v teku vegetacije potrebno do šest škropljenj, do šest pravimo, ker bodo potrebna vsa le tedaj, če je vreme ves čas za razvoj peronospore zelo ugodno, to se pravi, deževno in toplo, soparno. To pa navadno ni vsako leto in si zato večinoma nekaj škropljenj lahko prihranimo. Neobhodno ter vedno in vselej ne glede na vremenske razmere potrebno je prvo škropljenje, ki ga moramo izvršiti kmalu potem, ko je hmelj napeljan, vsekakor pa dočlej, ko dospe hmelj do 1 m visoko. To je temeljno škropljenje, ki je razmeroma najcenejše in ki nam prihrani mnoga poznejša ter bo v obilni meri preprečilo širjenje peronospore sploh, če ga bodo redno in pravočasno vsako leto izvršili vsi hmeljarji. Drugo in tretje škropljenje je potrebno le tedaj, če je vreme kakor nalašč za peronosporo, sicer pa si lahko oba prihranimo. Zelo važno pa je zopet četrto škropljenje, to je škropljenje v cvet takoj, ko se razvije. Pri škropljenju v cvet gre že naravnost za pridelek in ga zato ne kaže nikdar opustiti. Škropiti pa moramo v cvet takoj, ko se odpre, da tako preprečimo okuženje, kajti če je cvet enkrat že okužen, nam poznejše škropljenje v že popolnoma razvito cvetje ne bo več dosti pomagalo. Prav tako neobhodno potrebno je vedno tudi peto škropljenje, namreč v kobule takoj, ko se razvijejo; s tem škropljenjem si najbolje zajamčimo brezhibno barvo pridelka. Z navedenimi tremi škropljenji, torej pri drugem privezovanju, v mladi cvet in v komaj razvite kobule bomo v normalnih letih docela izhajali. Ostala škropljenja, torej ko hmelj dospe do polovice in potem do vrha opor ter v že popolnoma razvite kobule, pa bodo poleg prej navedenih potrebna le pri trajno deževnem in soparnem vremenu, ko je nevarnost peronospore posebno velika.

Pa ne samo pravočasno, ampak tudi pravilno moramo škropiti. Tako škropimo zoper uši popolnoma drugače kakor pa zoper peronosporo. Če hočemo zatirati uši, moramo namreč to golazen na hmelju naravnost politi s škropivom, da jo uničimo; zato pa škropimo z manjšim pritiskom in če primešamo škropivu mazavo milo, storimo to le zato, ker milo prepreči, da se ne delajo kapljice, in povzroči, da se škropivo bolje razlije po listu.

(Konec prihodnjič.)

Razno

Poraba umetnih gnojil v Jugoslaviji se dviga in je znašala lani 33.239 ton proti 31.859 ton v predlanskem letu, lani torej 1380 ton več. Posameznih gnojil smo porabili lani različno, in sicer superfosfata rudninskega 19.943 ter kostnega 129 ton, fosfatne žlindre 2142, čilskega solitra 125, apnenega dušika 978, kostne moke 361, kalijeve soli 2390, apnenega prahu 11 in mešanih umetnih gnojil 7150 ton. V prejšnjih letih je znašala poraba umetnih gnojil v naši državi kakor sledi:

v letu 1924	25.970 ton	v letu 1932	16.437 ton
v letu 1925	30.620 ton	v letu 1933	13.533 ton
v letu 1926	39.085 ton	v letu 1934	14.126 ton
v letu 1927	57.080 ton	v letu 1935	15.592 ton
v letu 1928	65.460 ton	v letu 1936	25.276 ton
v letu 1929	77.695 ton	v letu 1937	27.256 ton
v letu 1930	43.191 ton	v letu 1938	31.859 ton
v letu 1931	34.023 ton		

Kakor je razvidno, je bila poraba umetnih gnojil največja v letu 1929, ko je znašala 77.695 ton in najmanjša v letu 1933, ko je znašala le 13.533 ton. Verjetno so na višino porabe umetnih gnojil najbolj izdatno vplivali hmeljarji, saj je bila poraba največja prav v dobi najboljših povojne hmeljske konjunktore ter je potem v dobi najslabše silno padla in se z izboljšanjem konjunktore začela zopet dvigati.

Na Letonskem je v letu 1938 obratovalo 28 pivovaren, ki so navarile skupno 171.670 hl piva in porabile 530 stotov hmelja.

Produkcija piva v Bolgariji se tudi dviga, četudi je še vedno prav malenkostna in je v letu 1937 znašala 69.065 hl proti 39.150 hl v letu 1936 in 31.929 hl v letu 1935. Konsum piva povprečno na osebo je v letu 1937 znašal 1,02 l, dočim v letu 1936 le 0,57 l. Pivo se torej konsumira še vedno razmeroma zelo malo, saj je v primeru s pivom konsum vina ali žganja v zadnjih letih znašal povprečno 3 l letno na osebo.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Ker prekomorski izvoz še vedno ni pričel, potrebe domače pivovarske industrije in izvoza v evropske države pa so že precej krite, je bilo zadnjih 14 dni manj prometa. Zaradi tega so tudi cene nekoliko popustile in se plačuje sedaj po 30—36 din za kg. Glede prekomorskega izvoza so z naše strani odstranjene vse tozadevne ovire in bi izvoz mogel v kratkem pričeti, če najnovejši mednarodni zapletljaji tega ne bodo zopet preprečili.

Vojvodina: Položaj v hmeljski kupčiji je nespremenjeno miren in je zadnjih nekaj tednov bilo prodanih le nekaj stotov za domačo pivovarsko industrijo; največ zaključkov se je sukalo okoli 30 din za kg in se je le izjemoma sem ter tja plačalo tudi nekaj več.

Nemčija: Razpoloženje v hmeljski kupčiji je razmeroma mirno. Povpraševanje je le za boljše blago, ki

pa je že zelo razprodano, za slabše pa ni dosti zanimanja. Sicer pa je neprodano v prvi roki v stari Nemčiji le še nekaj nad 10 % letošnjega pridelka, v sudetskih okoliših pa precej več, ker je bil tod pridelek splošno znatno slabši. Hmeljska prometna družba vztrajno intervenira pri kupčiji ter vzdržuje cene, ki pa so vkljub temu zadovolje in se sedaj le za najboljše blago plačuje še 0,40 do 0,60 RM, to je 6 do 9 din po kg iznad določene najnižje cene 2,70 RM, to je 40 din za kg, dočim slabše blago tudi po uradno določeni najnižji ceni ne gre v denar. Sicer pa so potrebe domače pivovarske industrije že močno krite, na izvoz pa za enkrat ni pravega izgleda.

Češkomoravska: Tendencia v hmeljski kupčiji je zelo mirna in tržišče skoraj brez prometa; tako v okolišu Žatec kakor tudi Roudnice je bilo prodanih zadnjih štirinajst dni le nekaj stotov. Cene so ostale nominalno sicer nespremenjene in letošnji pridelek notira slej ko prej 28 do 36 K, to je po našem klirinškem tečaju 42 do 54 din za kg, vendar se sedanji zaključki uveljavljajo tudi izpod najnižje cene. Hmeljarji, ki še niso nič prodali, so zelo zaskrbljeni, vendar upajo, da bo končno le prišlo do takega izvoza in da bo tedaj tudi kupčija oživela.

Francija: V Alzaciji so pridelali letos kakih 12.000 stotov hmelja. Letina je izpadla še precej dobro ter se računa, da je kakih 20 % prvovrstnega ter 60 % dobrega blaga in le ostalih 20 % slabšega. Vnovčenje se vrši na ta način, da hmeljar dobi izplačano za enkrat le 1,10 do 1,50 RM, to je 16 do 22 din za kg, potem pa se mu bo še doplačalo, če in kadar ter kakor se bo pač dal hmelj spraviti v denar. Prevzemanje hmelja na ta način, ki je enotno organiziran, je v polnem teku in gre naglo od rok.

Belgija: Tržišče je zelo mirno. Dočim se je prej plačevalo za najboljši hmelj še do 36 bfrs, to je do 45 din za kg, je sedaj zanimanje in povpraševanje zelo ponehalo, dočim je precej ponudbe tudi po znatno nižjih cenah.

Splošno: Iz ostalih okolišev raznih držav ni nobenih zanesljivih novejših poročil. Zdi se, da je v zadnjem času na vseh tržiščih zanimanje in povpraševanje precej ponehalo, da je tendencia zelo mirna in da so zato povsod tudi cene popustile. V Ameriki baje konsum piva vidno nazaduje in zato v pivovarskih krogih za uvoz žlahtnega hmelja iz Evrope ni dosti zanimanja, ker je zaradi visokih prevoznih stroškov in velikega rizika predrag, zaradi prepovedi izvoza pa je domačega dovolj na razpolago; uvoz hmelja v Ameriko bi bil torej za enkrat mogoč le po nižjih cenah, v kolikor bi bil zaradi najnovejših mednarodnih zapletljajev sploh mogoč.

Za dobro voljo

Škotska skopost.

Tri krvne transfuzije so bile potrebne, da je ostala neka bolnica na londonski kliniki pri življenju. Močan, zastaven Škot je dal svojo kri. Deset funtov mu je podarila bolnica za prvo transfuzijo, pet za drugo. Pri tretji pa je imela že toliko škotske krvi v sebi, da se je le še vljudno zahvalila.

Vzajemna zavarovalnica v Ljubljani

sprejema
vse vrste zavarovanj proti po-
žaru: poslopja, vse premičnine,
hmelj, zvonove, steklo, nezgo-
de, vlom, jamstvo, avto-kasko,
življenjska zavarovanja v vseh
kombinacijah in posmrtninska
zavarovanja »Karitas«.

Zastopniki v vsaki župniji.

Podružnica: Celje, Vodnikova ulica 2

Hranilnica Dravske banovine Celje — Ljubljana — Maribor

Pupilarno varen zavod.

Obrestovanje najugodnejše.

Za vloge jamči Dravska banovina
z vsem premoženjem in vso davčno močjo.

Izročajte denar

v zaupanja vredne domače denarne za-
vode, da se omogoči z oživitvijo denar-
nega obtoka delavoljnim našim ljudem
zopet delo in kruh.

CELJSKA MESTNA HRANILNICA

(v lastni palači pri kolodvoru)

Vas vabi, da ji zaupate tudi Vi svoje
prihranke, ker Vam nudi zanje s svojim
premoženjem popolno varnost. Mesto Celje
jo je ustanovilo že pred 72 leti in tudi še
samo jamči zanjo z vsem svojim imetjem
in z vso svojo davčno močjo.

Denarju, ki ga vložite, je vsakočasna,
nemudna izplačljivost strogo zajamčena.



Sprejema
hranilne vloge in
jih obrestuje
najbolje. Denar
je pri njej naložen
popolnoma varno.
Za hranilne vloge
jamči poleg re-
zerv in hiš nad
4000 članov - po-
sestnikov
z vsem svojim
premoženjem

Ljudska posojilnica v Celju

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

v novi, lastni palači na voglu
Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

HMELJARSKA ZADRUGA z o. j.

Skladišče Žalec

*nudi svojim članom po najugodnejših cenah pri-
znano prvo vrstne Holderjeve škroplilnice vseh
vrst, traktorje za oranje in okopavanje, razna
sredstva za zatiranje bolezni in škodljivcev itd.*