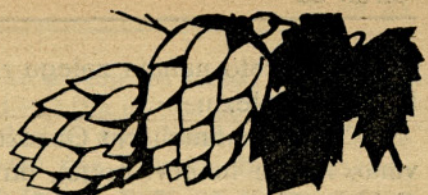
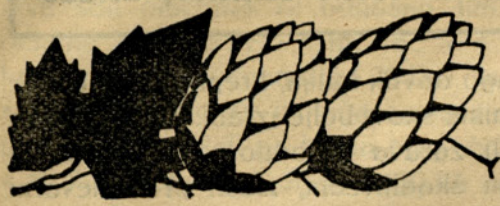


Slovenski hmeljar



Prvi slovenski strokovni list za hmeljarstvo

Izhaja štirinajstrednevno ♦ Naročnina Din 20.—, za inozemstvo Din 50.—; posamezna številka Din 2.— ♦ Uredništvo in uprava: Celje, Cankarjeva ul. 4, telefon 176

Leto VII

Celje, dne 20. marca 1936

Štev. 6

K obrezovanju

Čas je tu. Dnevi so vedno bolj topli, vse brsti in se vzbuja k novemu življenju. Za hmeljarje je prišel čas obrezovanja, to je naše prvo delo vsako pomlad v hmeljskih nasadih.

Glede obrezovanja je najprej važno, da vemo, kdaj naj obrezujemo. To vprašanje se je že mnogo razmotrivalo, toda dolgoletne izkušnje nam kažejo jasno dovolj, da je za naše razmere in naš golding najbolj primeren čas za obrezovanje v drugi polovici marca in v prvi polovici aprila. Prav pozna rez se redko obnese, prav zgodnja pa še manj. Lepa in zgodnja pomlad sicer kaj rada zapelje hmeljarje k prezgodnjemu obrezovanju, toda pameten hmeljar se ne bo dal premotiti po včasih res bolj muhastem vremenu. Zavedati se namreč moramo, da pozneje obrezani hmelj manj podlega peronospori in dá večinoma kakovostno boljši pridelek. Sicer res odžene nekoliko slabotnejše poganjke, ki pa hitreje rastejo, šele v znatnejši višini odebelijo ter odganjajo manj spodnjih zalistnikov. Kuštrovci so na teh poganjkih prav redki kakor sploh peronospora pozno obrezani hmelj manj napada. Pozneje obrezani hmelj dá tudi finejše kobile bolj mile arome in je zlasti tudi v barvi boljši. Na teži morda res pri zgodaj obrezanem nekaj pridobimo, toda večinoma je zato tudi blago bolj grobo ter zlasti v barvi slabše in zato seveda tudi cenejše. Zato pa ne obrezujmo nikdar prezgodaj, marveč vedno raje nekoliko pozneje; h koncu marca in v začetku aprila je najprimernejši čas za to.

Pazili pa moramo tudi, kako obrezujemo. Že odkopati moramo previdno, da ne ranimo korenike, s katere naj zadnjo prst odstrani šele rezač z roko in noževim ročajem. Odgrinjati je najbolje ob lepem

vremenu, da ostanejo korenike vsaj nekaj ur odkrite in se tudi zemlja nekoliko prezrači in presuši. Rezač koreniko najprej pazljivo ogleda, vsa ranjena in nagnila mesta gladko do živega izreže, poreže vse nepravne korenine ali roparje, ki jih je lahko poznati po tem, da so bolj bele barve, se ne zožujejo kakor prave in se raztezajo le vodoravno pod površino; obenem uniči tudi vse škodljivce, ki so si tu izbrali svoja prezimovališča, in prav tako tudi njihovo zalego. Nato določi najprimernejši način obrezovanja. Če je korenika krepka in zdrava ter v primerni višini, odreže vse poganjke tik pod spodnjim kolobarjem očesc, za prst debeline nad glavo korenike, le dva najmočnejša šele nad spodnjim kolobarjem očesc; to rez imenujemo normalno. Če je korenika izredno močna in že nekoliko previsoko, tedaj režemo docela v glavo, to se pravi, da odrežemo vse poganjke tik pod spodnjim kolobarjem očesc. Če pa je korenika slabotna, preveč globoko v zemlji ali pa bo sploh hmelj šele prvič obrezan, tedaj odrežemo vse poganjke tik pod spodnjim, le dva ali tri najmočnejše šele nad drugim ali celó tretjim kolobarjem očesc. Kakor razvidno, z obrezovanjem ne smemo hiteti, temveč vse delo pri vsaki koreniki posebej prav skrbno opraviti. Naglica je pri obrezovanju prav tako škodljiva, kakor pri obiranju. Rezati je treba vedno nekoliko poševno od spodaj navzgor z enim samim potezom ter si pri tem z levo roko pridržati trte; zato pa je potreben res oster nož. Obrezano koreniko je treba zopet zakriti s prhko zemljo, pomešano morda tudi s kompostom, vendar ne več kot dva do tri prste na debelo. Istočasno lahko tudi gnojimo z domačim in umetnim gnojem okoli korenike. Obrezline moramo vedno skrbno zbrati in najbolje sežgati, ker

se v njih često nahaja zalega raznih škodljivcev in tudi kali bolezní.

Čas je tu, hmeljarji! Obrezujmo skrbno in pravilno, ker je to prvi pogoj, da bomo pridelali res žlahtno blago prvovrstne kakovosti ter ohranili nasade čvrste in zdrave dolgo vrsto let. Le za dobro blago bomo dosegli tudi dobro ceno.

Za barvo in ceno

In zopet gre pomlad v deželo. Skrben hmeljar že pregleduje hmeljišče in se pripravlja na obrezovanje; saj pa tudi je zato konec marca in začetek aprila najboljši čas. In potem se bodo vrstila v hmeljišču razna dela, eno za drugim, dokler ne bomo končno hmelja obrali ter stali zopet pred najtežjo nalogo, kako ga po čim boljši ceni spraviti v denar. Toda to skrb moramo imeti pred očmi že sedaj, pri vseh delih, ki jih imamo v hmeljskem nasadu, ker eno je gotovo: čim boljše blago bomo pridelali, tem lažje bomo prodali in tem boljšo ceno bomo dosegli!

Že nekaj let je za presojo kakovosti važna v prvi vrsti barva hmelja. Če hočemo, da se bo blago smatralo kot prvovrstno, je neobhodno potrebno, da je brezhibno gladko zelene barve. Sicer mnogim to ne ugaja, češ da je bila prej barva bolj postranskega pomena. Že svoj čas smo pojasnili, da zahteva po gladko zeleni barvi nikakor ni trenutna trgovska kaprica, temveč najzanesljivejši vidni zunanji dokaz, da je hmelj sposoben za varjenje kakovostnega svellega piva. Končno pa moramo kupcu na vsak način ustreči, če hočemo dobro prodati, no in če dandanes kupci zahlevajo v prvi vrsti barvo, si moramo pač prizadevali, da jim tudi glede tega ustrežemo. Sicer pa moramo lahko pripomniti, da tudi dandanes barva ni vse, četudi se jo najbolj zahteva, ker se pač v barvi brezhibno gladko zeleno blago najtežje dobi.

Za barvo hmelja je važno zlasti gnojenje. Različne hranilne snovi tudi različno vplivajo na kakovost pridelka hmelja in za barvo je važen predvsem kalij in kalijevo gnojenje.

Hmeljska rastlina rabi vprav kalija zelo mnogo. Kalij vpliva na razvoj korenin in listja, kar so usta in pljuča za rastlino, pospešuje pa tudi tvorbo staničnega soka. Zato pa se hmeljska rastlina, ki

Galica

proti **peronospori**
se dobi pri tvrdki **IVAN VIRANT, ŽALEC**

ima na razpolago dovolj kalija, krepko razvije, ker tudi ostale hranilne snovi bolje izrabi. Taka rastlina pa je tudi bolj zdrava in odporna proti mrazu ter boleznim in škodljivcem, zlasti proti nevarni peronospori. Ako ima hmeljska rastlina dovolj kalija, tudi dá sicer fine, vendar težke in čvrsto zbite kobule z milo in prijetno aromo ter obilo smole v lupulinu, kobule brezhibno gladko zelene barve, ki barvo tudi obdrže. Če torej hmeljsko rastlino založimo izdatno s kalijem, dobimo obilnejše in tudi glede kakovosti čim najboljše pridelke.

Ako dobi rastlina premalo kalija, opazimo to po tem, da obrodi manj, bolj grobih, manj smolnatih, lažjih in zlasti v barvi slabših kobul. Če pa hmeljska rastlina kalija naravnost strada, opazimo to že v teku vegetacije po tem, da se spodnji listi povešajo, dobivajo rdečerjave lise, robovi listov pa rjavijo in se suše, da so novi listi, ki se na vrhu razvijajo, vedno manjši in se zavijajo navzdol, da rastlina neha predčasno rasti, ne doseže normalne višine in da le slabo ali sploh ne cvele. Opisane pojave v teku vegetacije prav lahko opažamo v mnogih naših nasadih kot najboljši dokaz, da smo hmelju gnojili premalo s kalijem. Redno pa tudi opazimo, da je v takem nasadu rastlina močno napadena po peronospori, dočim v sosednem, ki ima dovolj kalija, le malo.

Iz navedenega jasno sledi, kako važno je, da preskrbimo hmelju vedno dovolj kalija. To pa moremo le z gnojenjem, ker zlasti v starejših nasadih je hmeljska rastlina prirodne zaloge kalija že davno izčrpala iz zemlje. Samo hlevski gnoj pa večinoma ne zaleže, ker splošno ni najboljši in vsebuje zlasti kalija premalo. Pomagati si moramo torej z umetnim gnojem ter gnojiti s kalijevo soljo, če nismo že jeseni z Nitrofoskalom. Ako gnojimo s hlevskim gnojem, polrosimo na tisoč rastlin še 40 kg kalijeve soli na široko po nasadu ali po dve veliki in zvrhani jedilni žlici okoli vsake rastline. Če pa ne gnojimo s hlevskim gnojem, polrosimo na široko po nasadu vsaj 75 kg kalijeve soli ali štiri zvrhane velike jedilne žlice okoli vsake rastline. Le na ta način smo lahko brez skrbi, da smo hmeljišče založili dovolj izdatno s kalijem, da se bomo torej lažje obranili peronospore ter pridelali prvovrstno in zlasti tudi v barvi brezhibno, gladko zeleno blago.

Polybarit

proti **rdečemu pajku**
se dobi pri tvrdki **IVAN VIRANT, ŽALEC**

V današnjih težkih časih mora človek vedno tudi gledati, da čim ceneje vozi, ter paziti, kako se mu kaj izplača. No in gnojiti hmelju s kalijem se brez dvoma izplača. Za 40 oziroma 75 kg kalijeve soli plačamo 72 odnosno 128 Din. Če pridelamo zato na teži sami več le 4 oziroma 7 kg hmelja, ki ga računamo po 20 Din, se nam gnojenje s kalijevo soljo že izplača samo radi obilnejšega pridelka. Pridelali pa bomo brez dvoma več ne le 4 ali 7 kg, temveč tudi 20 do 30 kg in več, tako, da se nam že samo radi obilnejšega pridelka gnojenje s kalijevo soljo prav bogato izplača. Pa celó če bi ne pridelali nič več, bi se nam izplačalo, ker bi se laže otepali peronospori ter bi pridelali v vsakem oziru in zlasli glede barve dosti boljše blago, ki bo šlo laže v denar in doseglo tudi višjo ceno. Zato pa gnojimo vsekakor vsaj sedaj spomladi tudi s kalijem, če nismo že jeseni: 40 odnosno 75 kg kalijeve soli na široko ali pa dve odnosno štiri zvrhane velike jedilne žlice okoli vsake rastline.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Nastopilo je že pomladansko vreme in hmeljarji se počasi pripravljajo k obrezovanju, s katerim se bo pri ugodnem vremenu prihodnji teden splošno pričelo. — V kupčiji skoro ne pride več do zaključkov, ker pri pičlem zanimanju za precej neznatne zaloge ni več dosti povpraševanja.

Vojvodina: Za pičle, še preostale zaloge lanskega pridelka zaenkrat ni dosti zanimanja in še manj povpraševanja. — S prvimi deli v hmeljskih nasadih se bo kmalu pričelo.

Češkoslovaška: Zadnjih štirinajst dni je bilo na žateškem trgu v začetku povpraševanje precej živahno, četudi predvsem za cenejše blago, potem pa se je umirilo, vendar traja dalje in so se cene nekako ustalile, ker je ponudba precej popustila. Za cenejše blago je povpraševanje za domače pivovarne in za izvoz ter se plačuje 36—38 Din, za najboljše blago pa skoro le za izvoz in se plačuje do 49 Din za kg. Prodanih je bilo v marcu nad 800 stotov in znašajo še neprodane zaloge le še kakih 3000 stotov; znamkovanih je doslej 44.174 stotov lanskega žateškega pridelka. V Uštěku in Roudnici se pri mirni tendenci še vedno nekaj kupuje in plačuje za lanski pridelek 25—35 Din, v Dubi pa 18—24 Din za kg.

Nemčija: Radi odredbe domačim pivovarnam, da prevzamejo še preostali hmelj, je zadnji čas za domačo porabo nekaj več prometa, vendar se računa, da bo kupčija še bolj oživila. Za izvoz je manj izgleda in so cene morale popustiti z ozirom na položaj na svetovnem tržišču. Tako nolira sedaj za domačo porabo lanski pridelek Hallertau 73—84 Din, Hersbruck 60 do 67 Din, Aischgrund, Rheinpfalz in Württemberg 67 do 72 Din, Tettnang 70—87 Din in Spalt 88—105 Din, za izvoz pa Hallertau 37—49 Din ter Aischgrund in Rheinpfalz 35—42 Din za kg. Tudi za starejše letnike je zopet

nekaj več prometa in se plačuje za letnik 1929 in 1930 po 1—5 Din, 1933 po 11—12 Din in 1934 po 18 Din za kg.

Francija: Kupčija je prav mirna in je iz prve roke bilo prodano zadnji čas le nekaj Burgundskega hmelja po 12—14 Din za kg; sicer pa so neprodane zaloge že prav pičle in znašajo v Alzaciji le še kakih 150 in v Burgundu 100 stotov. Iz druge roke pa notira lanski pridelek franko Pariz alzaški 30—36 Din, Burgund 23—30 Din in Nord 9—18 Din za kg.

Poljska: Zanimanje in povpraševanje v hmeljski kupčiji je precej popustilo in le še semtertje pride do kakega zaključka po 7—15 Din za kg.

Belgija: Na tržišču je tendenca zelo mirna in le bolj nominalno notira lanski pridelek Doperinghe 7 Din in najboljši Alost 15 Din za kg.

Anglija: Kupčija je zadnji čas prav mirna in so tudi zaključki le redki. Sicer pa so še neprodane zaloge v svobodnem prometu že zelo pičle. Konec marca bo izplačala Hops Marketing Board hmeljarjem drugi obrok za prevzeto blago.

Amerika: Pivovarne so zaenkrat precej zažene in je zato bolj malo povpraševanja. Sicer pa je boljše blago že precej redko ter je zato več ponudbe le za srednje in cenejše blago, katerega je še dovolj na razpolago. Cene so ostale v glavnem nespremenjene, vendar so deloma le nominalne in notira domači pridelek lanski 10—14 Din, predlanski 7—10 Din in starejši 3—6 Din, že zacarinjen inozemski pa lanski 39—74 in predlanski 21—39 Din za kg. Iz prve roke se nudi za najboljši Oregon in Yakima 8—9 Din, vendar se trži pretežno cenejše blago po 6—7 Din za kg. Sicer pa je zaključna tendenca prav mirna. V Oregonu je prišlo tudi že do predprodaje za dve leti po 12 Din za kg, dočim se za več let te cene ne da doseči.

Splošno: Na svetovnem tržišču je zaenkrat zaključna tendenca obče zelo mirna in so zato tudi cene večinoma povsod nekoliko oslabele.

Najvišje cene, plačane zadnji čas za 1 kg hmelja raznih provenienc so bile naslednje:

Nemčija (Hallertau)	84 Din
Češkoslovaška (Žatec)	49 Din
Anglija (povprečna cena)	39 Din
Francija (alzaški)	32 Din
Jugoslavija (savinjski)	18 Din
Poljska (wolinjski)	16 Din
Belgija (Alost)	15 Din
Amerika (Oregon)	14 Din

Za razvedrilo

V brivnici.

Gospod stopi v brivnico in vpraša brivca: »Ali strižete tudi pse?«

»Da. Prosim, kar sedite!« odvrne brivec.

Bakreno apno

proti peronospori

se dobi pri tvrdki **IVAN VIRANT, ŽALEC**

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.

Hmeljarji, poravnajte naročnino!

V nevarnosti

je tvoj denar doma pred ognjem in tatovi!

Nalagaj

denar v domače hranilnice!

Zaupaj svoj denar

HRANILNICA DRAVSKE BANOVINE

(prej JUŽNOŠTAJERSKA HRANILNICA)

v CELJU, nasproti pošte.

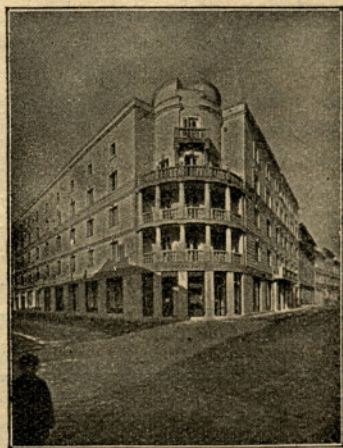
Za hranilnico jamči Dravska banovina z vsem pre-
moženjem in davčno močjo.

Nove vloge so takoj izplačljive.

Nitrofoskal-I

**se je pokazal kot najboljšo
gnojilo za hmeljnike**

Hmeljarji, ne pozabite tekom
letošnje pomladi gnojiti s tem
izvrstnim gnojilom svoj hmelj!
Gnojilo lahko naročite pri
Tvornici za dušik d. d. Ruše,
ozir. pri Skladišču Kmetijske
družbe v Celju, pri g. Zanierju
v Št. Petru in Št. Pavlu, pri
g. Krašovicu in g. Vizovišku
v Žalcu



Sprejema hranilne vloge in
jih obrestuje najboljše. Denar
je pri njej naložen popolno-
ma varno. Za hranilne vloge
jamči poleg rezervin hiš nad
5000 članov-posestnikov z
vsem svojim premoženjem

Ljudska posojilnica v Celju

v novi, lastni palači

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

registrovana zadruga z neomejeno zavezo