

Slovenski hmeljar



Prvi slovenski strokovni list za hmeljarstvo

Izhaja štirinajstdnevno ♦ Naročnina Din 20.—, za inozemstvo Din 50.—; posamezna številka Din 2.— ♦ Uredništvo in uprava: Celje, Vodnikova ul. 2, telefon 218

Leto V

Celje, dne 21. septembra 1934

Štev. 19

Na delo!

Sicer mnogi še letošnjega pridelka niso prodali in jim zato vprav prodaja povzroča sedaj največ skrbi in brige, pa vendar je treba misliti že tudi naprej. So namreč razna dela v hmeljišču, ki se ne dajo brez škode odlašati, in tudi radi skrbi s prodajo ne smemo zakasnititi z njimi ali jih opraviti površno.

Hmeljevke deloma že stojijo, kdor pa jih še ni, naj jih postavi čim prej. Prav gotovo jim le škoduje, če leže položene v hmeljišču, zlasti letos, ko je pretežno deževno vreme. Zato jih kar postavimo, kajti nove stanejo denarja, izgledi v bodočnost pa v tem oziru niso prav nič rožnati. Seveda bi bilo prav koristno hmeljevke tudi razkužiti in obenem konzervirati. Vkljub vsemu priporočanju in dokazani koristnosti pa se to delo pri nas še ni moglo udomačiti in vendar bi tudi pri tem prišel hmeljar prav dobro na svoj račun.

Hmeljevina, to so hmeljske trte z listjem vred, leži večinoma še neporezana v hmeljiščih. Pa mnogi hmeljarji že komaj čakajo nanjo, da jo pokrmijo živini ali pa vsaj porabijo za nastel. Za eno koš drugo ni mnogo vredna, v enem in drugem slučaju pa se zopeč vrne na polje in često vprav v hmeljišče. Ker pa je v hmeljevini leglo in zaveščiče mnogih nevarnih boleznih in škodljivcev hmelja, poraba za krmo ali nastilj ni priporočljiva. Zato pa jo zlasti letos nikar ne uporabljajmo, ko vendar za krmo sploh ni sposobna, za steljo tudi kaj malo vredna, pač pa močno okužena. Zato pa jo pustimo kar v hmeljišču, spravimo jo nekam na kup in sežgimo na grmadi. Škode ne bomo imeli radi tega prav nobene — saj hvala Bogu imamo letos boljše krme dovolj, za steljo pa si bomo ob

lepem vremenu nagrahili listja — pač pa bo to za naša hmeljišča zelo koristno.

Redki so bili letos, ki so sledili svarilnemu klicu ter škropili hmelj v kobule in zato tudi pridelali v barvi brezhibno blago. Mnogi so preslišali ta klic, ali ga niso upoštevali, ali pa so se zanašali na staro srečo, ki pa se je izkazala letos kot zelo opoteča. Za bodoče pa so prav mnogi že sklenili, da bodo škropili in ponekod celo že razmišljajo o nabavi motornih škropilnic. Prav je tako, samo da ne sme ostati le pri besedah in obljubah, marveč morajo slediti tudi dejanja. Letošnje malomarnosti ne smemo nikdar več ponoviti in končno moramo odločno v boj zoper največjega sovražnika naših hmeljišč. Toda tu ne zadostuje samo škropljenje. Že sedaj je treba misliti na to, kako ohraniti nasade zdrave, in vprav zato ne smemo porabiti hmeljevine za krmo ali nastel, temveč jo moramo letos brezpogojno sežgati, ker je tako močno okužena. Ne šele s škropljenjem v kobule, temveč že sedaj moramo zaščititi naše nasade pred raznimi boleznimi in škodljivci hmelja.

Hmeljevke torej nemudoma v piramide, hmeljevino, ki je že dozorela, pa na kup in v ogenj z njo!

POZIV! Pri nakupovanju in prevzemu nakupljenega hmelja se vrše letos žal zopet take nepravilnosti in izkoriščanja hmeljarjev kakor nikjer drugod in kakor jih tudi pri nas zadnja leta nismo bili več vajeni. Da se napravi temu konec, pozivamo vse hmeljarje, da nam vse take slučaje podrobno ustmeno ali pismeno nemudoma javijo!

Hmeljarska prodajna zadruga, r. z. z. o. z.
Celje — Vodnikova ulica 2.

Zakaj zelen?

Dandanes se pri hmelju zahteva pretežno gladko zeleno blago in le tako tudi najbolje plača. V prejšnjih časih pa je v hmeljski trgovini bila barva hmelja le bolj postranskega pomena, da, zeleni hmelji so šli še celó težje v denar; trgovina je namreč tedaj zahtevala težko blago, ki pa navadno ni zeleno. Poprej je kupec ogledal in ovohal blago od vseh strani, presodil težo, množino lupulina in aromo, preden je kupil, dandanes pa je glavno barva in zopet barva; kdor ima gladko zeleno in ne pregrobo blago, kar hitro lahko proda, če pa je blago v barvi slabo, ga je kaj težko spraviti v denar, pa če je tudi sicer najboljši. Zakaj je torej dandanes vprav barva hmelja tako odločilna, poprej pa ni bila?

Nekateri trdijo, da je gladko zeleni hmelj le trenutna moda. Deloma ima morda tudi ta trditev nekaj zase, vendar v glavnem pa le ni tako. Kot dejanski vzrok, da se zadnja leta iščejo vedno bolj le gladko zeleni hmelji, se navaja namreč preobrat v pivovarski industriji ter konsumu piva.

Pivo se vari na dva načina, z vrhnim ali spodnjim vrenjem. Prvi način je starejši, dá pa le pivo, ki ni nikdar čisto in tudi ne preveč trpežno; na ta način se vari pivo v večjem obsegu le še v Belgiji in Angliji ter deloma tudi v Ameriki. Pri spodnjem vrenju pa se dobi popolnoma čisto in trpežno pivo najfinejšega okusa, ki se vari dandanes že vsepovsod ter vedno bolj izpodriva pivo z vrhnim vrenjem. Konsum zahteva vedno bolj le čista ter čim bolj svetla in prosojna piva ter se zato prav tako pije vedno manj temnega piva, ki se sicer tudi vari s spodnjim vrenjem in je docela čisto, le da je bolj ali manj temno rjave ali celó črne barve in zato tudi ni toliko prosojno.

Barva piva, ki je bila poprej le bolj postranskega pomena, je torej dandanes zelo važna. Pa je končno to tudi razumljivo. Poprej se je namreč pilo pivo pretežno iz glinastih in lesenih vrčev, kjer mu barve sploh ni bilo videti, dandanes pa se pije skoro izključno le iz popolnoma prozornih steklenih čaš in vrčkov. No in če tak pravi pivopivec sedi in, kakor pravijo Čehi, na eno »posedeni« izprazni svojih 10–20 vrčkov, mu gotovo bolje tekne kristalno čisto in skoro prozorno svetlo pivo, ki se peni pred njim v čaši, kakor pa temno ali celó godljasto od vrhnjega vrenja.

Z barvo piva pa je v zvezi tudi barva hmelja. Le z gladko zelenim hmeljem se da namreč variti kristalno čisto svetlo pivo, dočim lisasto ali celó rjavo blago le vpliva več ali manj tudi na jasnost in kakovost barve piva ter se da zato uporabiti le

Zbirajte in prispevajte v tiskovni sklad!

za temna piva in pa piva z vrhnjim vrenjem sploh. Ker pa konsum kristalno čistega svetlega piva izpodriva vedno bolj pivo vseh ostalih vrst ter je okus pivopivcev glede najfinejših odtenkov barve, čistote in prosojnosti vedno bolj natančen, zato se tudi zahteva vedno več le gladko zelenega hmelja.

Vzrokov, da hmelj porjavi ali postane lisast, pa je več, vendar hmelj s tem še ne postane vedno in v vsakem slučaju nesposoben za varenje svetlega piva. Toda to more ugotoviti šele kemična analiza, katere pa trgovec seveda ne more izvršiti. Zato pa trgovina enostavno kupuje in zahteva gladko zeleno blago, pri katerem je brez skrbi, da bo tudi za najfinejši svetlo pivo vedno sposobno.

Torej gladko zeleni hmelj le ni samo moda in bo tudi v bodoče le tako blago šlo dobro v denar. Sicer se tudi domneva, da so to okolnost hoteli v prvi vrsti izkoristiti Nemci v trdem boju proti priznani najboljšemu žateškemu hmelju in zato vrednost gladko zelene barve hmelja ob vsaki priliki še bolj podčrtavali. Žateški hmelj, ako pravilno dozori, namreč ni zelen, marveč vedno že bolj rumenkast. Da vkljub temu uveljavijo svoje blago, žateški hmeljarji svojega pridelka sploh ne pustijo več tako dozoreti, ker le na ta način morejo ugoditi vedno bolj izbirčnim zahtevam trgovine glede barve hmelja.

Če je torej vzrok vedno bolj odločni zahtevi po gladko zeleni barvi hmelja res le konsum svetlega piva, ali pa tudi konkurenčni boj nemškega in češkega hmeljarstva, je težko ugotoviti. Vsekakor trditev glede svetlega piva drži, vendar pa se brez dvoma pri celi zadevščini tudi precej prefirava. Prav gotovo pa gladko zelena barva hmelja, v doglednem času vsaj, da ne rečemo nikdar več, gotovo ne bo prišla iz mode; pač pa se bo, ko se bodo hmeljarji tej zahtevi privadili in bo takega blaga vedno več na razpolago, pričelo poleg barve presojeti zopet bolj strogo tudi ostale lastnosti hmelja.

Razno

Produkcija piva na Japonskem je v prvem letošnjem polletju nazadovala za polovico proti lanskemu. Konsum piva na Japonskem je sicer ostal isti, pač pa je padel izvoz, ker se razne države vedno bolj borijo proti japonskemu dumpingu.

Hmeljska kupčija se letos le počasi razvija. Kako se bo nadalje razvijala, še ne vemo, vemo pa, če bo imel hmeljar hmelj, svoja poslopja in drugo zavarovanj,

vano pri Vzajemni zavarovalnici v Ljubljani, bo brez skrbi, ker bo vedel, da mu bo Vzajemna zavarovalnica v slučaju nesreče hitro priskočila na pomoč s tem, da mu bo izplačala škodo.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Kupčija je nadalje mirna. Sicer je zanimanje in povpraševanje stalno, vendar prave živahnosti v letošnji sezoni še ni bilo. Radi preoblike ponudbe so cene nekoliko popustile, vendar se zopet drže in se za prvovrstno blago plačuje 35 do 40 Din ter za izbrano in zlasti tudi v barvi brezhibno blago do 43 Din, za dobro srednje 30–35 Din, za srednje 25–30 Din in za slabše 15–25 Din za kg. Pri mirnem, vendar stalnem nakupovanju je iz prve roke že prodanega nad 40% letošnjega pridelka. Zaključna tendenca je sicer mirna, vendar še razmerom precej čvrsta.

Vojvodina: Obiranje je bilo pretekli teden končano in računa se, da bo letošnji pridelek znašal kakih 10.000 stofov. — Mirna kupčija se polagoma nadaljuje, vendar so vsled preoblike ponudbe cene nekoliko popustile in se plačuje sedaj za boljše blago 25 do 35 Din za kg, za slabše pa zaenkrat sploh še ni dosti zanimanja.

Češkoslovaška: Pri mirni zaključni tendenci so se cene zaenkrat ustalile in se plačuje sedaj za najboljše izbrano žateško blago 63–65 Din, za prvovrstno 58–63 Din, za dobro srednje 52–58 Din, za srednje 47–52 Din in za slabše 43–47 Din za kg. Računa se, da je iz prve roke prodanega že skoro polovico letošnjega žateškega pridelka. Najvišje cene se plačujejo predvsem za izvoz, dočim se za domačo porabo še malo kupuje in se splošno opaža tendenco uveljaviti nižje cene. Prav tako se vrši živahno nakupovanje tudi v Uštku in Roudnici ter plačuje 40 do 54 Din za kg, vendar se tudi tu skuša uveljaviti čim nižje cene. Prodanega je dosedaj v Uštku kakih 4000 in v Roudnici nad 1000 stofov. Da se končno prepreči prekomerna ponudba in onemogoči ftačenje cen, nameravajo namesto uvedbe popolnega monopola zaenkrat čim prej določiti obvezne najnižje cene 47 do 79 Din za kg. Zastopniki hmeljarjev so tozadevni predlog že predložili kmetijskemu ministru in bo o zadevi odločal ministrski svet. Zveza žateških hmeljskih trgovcev ter zveza češkoslovaških hmeljskih trgovcev in izvozničarjev sta proti določitvi obveznih najnižjih cen vložili brzojavni protest.

Nemčija: Na tržišču v Nürnbergu je povpraševanje prav živahno, vendar je še malo blaga na razpolago. Za Hallertauski hmelj se plačuje 90–101 Din, gorski 76–83 Din in Teftnangski 104–107 Din za kg. Spaltskega in najboljšega Teftnangskega hmelja sploh ni na tržišču. Tudi za lanski pridelek se je zopet razvila kupčija in se plačuje 45–69 Din za kg. Celó za starejše letnike je bilo nekaj zanimanja in prometa po 4–17 Din za kg. Za letošnji pridelek je v posameznih okoliših kupčija iz prve roke izredno živahna in so nekateri okoliši že docela razprodani, tako na primer Spalt in Kindig. Pri čvrsti tendenci se plačuje Spalt 94–110 Din, Hallertau 73–107 Din, Aischgrund 73 do 75 Din, Rheinpfalz 73 Din, Württemberg 73–110 Din in Baden 73–94 Din za kg. Kupujejo pivovarne direktno, pa tudi trgovina, v prvi vrsti le boljše in najboljše

blago. Dočim je bila prej kupčija ponekod naravnost viharna, zadnje dni povpraševanje in živahnost v kupčiji nekoliko popušča. Računa se, da je iz prve roke prodanega že nad 60% celokupnega letošnjega pridelka. — Cene obvezne 4.20–6.40 RM, t. j. 73–111 Din za kg.

Francija: Obiranje je v glavnem končano. Letošnji pridelek bo znašal kakih 25.000 stofov. — Kupčija se počasi razvija, vendar je še malo prometa. Lanski pridelek je razprodan in se je nazadnje plačalo 37–40 Din za kg. Za letošnji pridelek se računa, da bo dosegel do 65 Din, začetne cene pa so 30–35 Din za kg.

Belgija: Obiranje je v polnem teku in bo v kratkem končano. Kakovost pridelka je prav dobra. — Tržišče je nadalje mirno. Lanski pridelek notira Poperinghe 30 Din ter Alost 43 Din, letošnji v predprodaji za oktober-november pa Poperinghe 33 Din za kg.

Anglija: Obiranje, ki je počelo začetkom septembra, je prvotno precej oviralo slabo vreme, zadnji čas pa pri ugodnem vremenu prav hitro napreduje. Računa se, da bo pridelek glede množine srednji, glede kakovosti pa prvovrsten. — Na tržišču je še popolno zatišje. Za starejše letnike sploh ni več zanimanja, novega pa še ni na tržišču.

Amerika: Obiranje gre v glavnem povsod h koncu in so vzorci novega pridelka že na tržišču, vendar cene še niso znane. — Sicer pa je tržišče mirno in za starejše letnike ni več mnogo zanimanja tako, da ponudba prekaša povpraševanje in cene popuščajo. Lanski pridelek notira sedaj 19–24 Din, predlanski 14 do 17 Din, letnik 1931 pa 11–14 Din in starejši letniki 8–10 Din za kg. Žlahtni hmelji iz inozemstva že zacarinjen pa lanski 64–90 Din in predlanski 34–60 Din za kg. Prometa je le malo.

Vse cene na inozemskih tržiščih so preračunane po pariteti v Zürichu.

Splošno. V Nemčiji je najboljše blago že močno razgrabljeno naravnost od pivovarn in nakupovalna živahnost zato nekoliko ponehava, ker za slabše blago ni toliko zanimanja. V ČSR plačujejo najvišje cene le inozemske (švicarske, belgijske, skandinavske) in deloma tudi domače pivovarne, ki kupujejo po svojih zastopnikih direktno iz prve roke, ter nemški izvozni trgovci, dočim v splošnem skuša trgovina uveljaviti nižje cene. Ostala tržišča zaenkrat še niso oživela, pač pa ni izključeno, da bo nemška trgovina, ki je dobila doma le malo boljšega blaga v roke, posegla v kratkem tudi na druga tržišča ter poživila kupčijo in učvrstila cene zlasti za boljše blago.

HMELJARJI! Prekomerno ponujanje ubija cene in hromi kupčijo. Zato ohranite mirno kri in imejte več zaupanja v svoj pridelek, ki, četudi v barvi ne vedno brezhiben, ima vendarle polno pivovarsko vrednost! Ogibajte se prekupčevalcev, da si prihranite sitnosti pri prevzemu, in prodajajte le resnim nakupovalcem ter odločno zahtevajte najvišje dnevne cene. Samo prekomerna ponudba je oslabilila cene in čim ta poneha, se bodo takoj zopet učvrstile. Z ozirom na izredno pičlo letino v Nemčiji in nenavadno hitro prodajo v ČSR je namreč verjetno, da se bo položaj v kratkem izboljšal.

Pristopajte k hmeljarski prodajni zadrugi!

Za razvedrilo

Dobesedno.

A: »Ali že veste, da je Makaroniču pomagala banka na noge?«

B: »Kaj poveste! Ali so mu dali posojilo?«

A: »To ne, toda prodala mu je avto!«

Brez strahu.

Gospod malemu dečku: »Kaj, ti kadiš? Čakaj, to povem tvojemu učitelju!«

Deček: »Saj še ne hodim v šolo!«

Preglejte in upoštevajte oglase!

Z izkupičkom pri prodaji hmelja si poceni nabavite prepotrebno zimsko blago in obleke pri

TRGOVSKI · DOM
Sternecki
TOVARNA · PERILA · IN · OBLEK Celje št. 99.

Ogromna izbira platna, gradla, sukna, kamgarna, volne, svile in drugega manufakturnega blaga; zaloga toplih snežnih čevljev i. dr. zimske, trpežne obutve. Onim iz oddaljenih krajev pošljem na zahtevo vzorce in cenik brezplačno na dom!

VAM, HMELJARJI,

NUDI PO ZNATNO ZNIŽANIH CENAH VSAKOVRSNO MANUFAKTURNO IN MODNO BLAGO ZA MOŠKE IN ŽENSKÉ V ZELO BOGATI IZBIRI · STARA DOMAČA TRGOVINA



VALENTIN HLADIN, CELJE

PREŠERNOVA ULICA -- POLEG MARIJINE CERKVE

TOČNA IN SOLIDNA // PRIDITE IN PREPOSTREŽBA! PRIČAJTE SE!



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

Ljudska posojilnica v Celju

v novi, lastni palači

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice