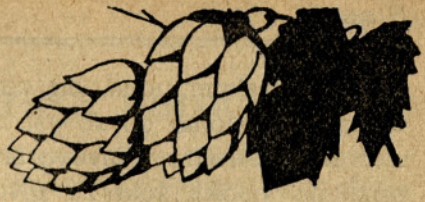
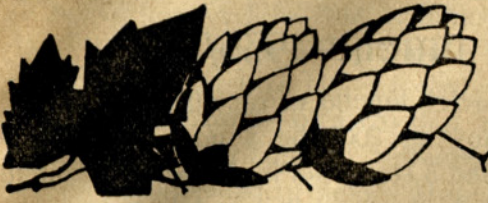


Slovenski hmeljar



**Glasilo Hmeljarskega
društva za Slovenijo**

★ Prvi strokovni list za hmeljarstvo ★

**Glasilo Hmeljarske
zadruge r.z.z.o.z. v Žalcu**

Izhaja štirinajstredno ♦ Naročnina Din 20.—, za inozemstvo Din 50.—; posamezna številka Din 2.— ♦ Uredništvo in uprava: Celje, Cankarjeva ul. 4, telefon 196

Leto VIII

Celje, dne 12. novembra 1937

Štev. 23

Kaj je s hmeljskim izvlečkom?

Pivovarska industrija že od nekdaj uporablja za varjenje piva samo naravni hmelj, in sicer se uporabljajo cele kobule, take kakor so. Že davno pa se je razmišljalo o tem, kako bi se dalo iz kobil hmelja napraviti izvleček, ki bi se neomejeno dolgo držal. Na ta način bi postale pivovarne neodvisne od kolebanja hmeljskih cen, ker bi se pač v primeru dobre letine napravilo obilo izvlečka, ki bi potem zadostoval tudi tedaj, ko bi letina hmelja odrekla. Za pivovarne bi to seveda bilo prav koristno, gotovo pa ne za hmeljarje, ki že sedaj le še v primeru slabe letine izkupijo nekaj več za svoj pridelek.

Doslej so se vsi poskusi, napraviti za pivovarske svrhe uporabljen hmeljski izvleček, izjalovili. Zadnje čase pa se v Nemčiji v raznih časopisih zopet mnogo piše o hmeljskem izvlečku ali ekstraktu. Že v letu 1921 je neki Horst pričel izdelovati in priporočati pivovarnam za varjenje piva hmeljski izvleček. Trdil je, da 1 kg izvlečka nadomesti 15 kg hmelja in da izvleček tudi daje pivu sploh boljši in zlasti bolj osvežujoč okus. Toda Horstova propaganda v časopisih ni našla dosti odmeva v pivovarskih krogih. Pojavila se je sicer pozneje še vedno kaka vest o hmeljskem izvlečku, toda ostala je bolj ali manj neopažena, dokler se ni začelo letos živahneje in obširneje razpravljati o tej zadevi, ki bi brez dvoma posegla prav globoko tudi v naše hmeljarstvo.

Nemška industrija za hmeljski izvleček je izposlovala pri vladi, da je letos izdalo finančno ministrstvo dovoljenje, da se sme uporabljati hmeljski ekstrakt v pivovarstvu tudi na Bavarskem, kjer doslej to ni bilo dovoljeno in so pivovarne varile pivo izključno le s hmeljem. Večina pivovaren se

Hmeljarji!

Sedaj v novembru in v začetku decembra je pravi čas, da se gnoji hmeljskim nasadom z
40 odstotno kalijevo soljo.

Hmelju je treba na tisoč rastlin 50—75 kg 40 odstotne kalijeve soli. Trositi je najbolje polovico sedaj v jeseni, drugo polovico pa spomladi.

je sicer izrekla proti uporabi hmeljskega ekstrakta v pivovarstvu in zahtevala celó, da se uporaba izvlečka sploh prepove. Toda na drugi strani se vrši še vedno silna propaganda za ekstrakt. Dokazati skušajo, da pride izvleček pivovarnam ceneje in da z njim mnogo prihranijo, uporaba hmelja pa da je za današnje čase tudi že zastarela. Hmeljski ekstrakt, ki ga izdelujejo iz hmelja in različnih drugih kemičnih primesi ter ga hranijo v pločevinastih posodah, da je tudi pripravnejši, ker ga je treba le manjše količine. S pomočjo kemičnih sredstev izlužijo iz hmelja vse sestavine, ki so potrebne za pivo. Seveda pa pridejo pri tem v pivo tudi druge sestavine, ki so pivu tako v kvar, da se ne more kosati glede kakovosti s pivom, ki se kuha z naravnim hmeljem. Toda pivo je le. Tudi nemški prehranjevalni urad, ki izvaja znano štiriletko, je zelo naklonjen uporabi hmeljskega izvlečka. Ker bi se na ta način rabilo sploh manj hmelja, bi se tako preostala hmeljska površina namreč lahko uporabila v druge svrhe.

Pivovarne v splošnem odklanjajo hmeljski izvleček, ker se vari iz njega le pivo slabše kakovosti. Naprosili so strokovnjake znanstvenike

na pivovarskem polju, da natančno proučijo izvleček. Večinoma so se vsi izrekli odločno proti uporabi ekstrakta v pivovarstvu in prav tako tudi priznana visoka šola za pivovarstvo v Weihenstephanu. Vsa strokovna mnenja so si več ali manj edina v tem, da je hmeljski ekstrakt kemični proizvod, ne pa pravi hmelj. Pri izdelavi izvlečka iz hmelja se važne organske sestavine hmelja izgubijo, ostanejo sicer v njem še nekatere važne in dragocene sestavine, toda zraven pridejo tudi take, ki pivo zelo poslabšajo, da nima prave barve ter dobi nekak parfumiran okus, po katerem rada boli glava.

Razumljivo je torej, da nemške pivovarne že iz konkurenčnih razlogov odklanjajo nadomestilo za hmelj, ker bi se s slabšim pivom, ki bi ga varile iz hmeljskega izvlečka, ne mogle kosati v inozemstvu s pivom, ki se vari iz naravnega hmelja. Tudi hmeljarji bi morali odločno nastopiti proti ekstraktu. Dejstvo je namreč, da hmeljski izvleček v neki meri ogroža obstoj producentov hmelja sploh, onih žlahtnega hmelja pa še prav posebno. Toda ni še bilo slišati, da bi tudi hmeljarji nastopili proti uporabi hmeljskega izvlečka v pivovarstvu, čeprav bi uporaba hmeljskega ekstrakta prizadela najbolj zlasti hmeljarje v srednji Evropi, ki so v svoje hmeljarstvo investirali velike svote denarja in imajo za pridelovanje žlahtnega hmelja največ stroškov. Hmeljski ekstrakt izdelujejo namreč tudi iz hmelja slabše vrste. Zato ta industrija ne bo kupovala žlahtnega hmelja, ampak slabšega, samo da ga dobi čim ceneje. Za primer slabe letine, ko bi se morale cene hmelju dvigniti, bi se pivovarne omejile sploh le na uporabo hmeljskega ekstrakta, ki bi ga napravili dovolj v dobrih letinah, ko je hmelja dovolj in poceni, da bi potem tudi v slabih letinah lahko pritiskali na cene. Upati je, da bo pivovarska industrija s producenti žlahtnega hmelja spoznala in odstranila pogubo, ki jim prehaja od industrije za hmeljski izvleček. Škodo bi namreč imeli oboji: pivovarska industrija, ker bi konsum piva zaradi slabše kakovosti gotovo zelo nazadoval, pridelovalci žlahtnega hmelja pa, ker bi morali nasade silno omejiti in bi šle velike investicije v izgubo, pa bi še ne dosegli več zlepa za svoj pridelek vsaj kolikortoliko primerne cene.

Neglede na vse drugo je prav gotovo hmeljski izvleček le neko nadomestilo. Koliko pa so razna nadomestila vredna, marsikdo še danes dobro pomni iz svetovne vojske, ker si je tedaj z njimi za vselej temeljito pokvaril želodec. Pravo in res kakovostno pivo pa je slejkoprej mogoče variti le s pravim, naravnim in kakovostno čim boljšim

žlahtnim hmeljem. To bo prav gotovo končno le morala uvideti in priznati tudi industrija hmeljskega izvlečka.

O hmelju 1936/37

Skupni pridelek hmelja v Franciji je znašal kakih 16.500 stotov na 2000 ha s povprečnim pridelkom nekaj nad 8 stotov na ha (Nord 10, Alzacija 9, Lotaringija 5 in Burgund 2,7) in bil glede množine eden najslabših v Franciji. Povprečna cena je znašala le kakih 6–10 ffrs (9–15 din). Dočim se računajo izdatki povprečno na 1 ha na okroglo 12.000 ffrs (18.000 din), so znašali dohodki povprečno na 1 ha le 6.400 ffrs (9600 din), tako da je trpelo v tem letu hmeljarstvo kakih 10 milijonov ffrs (15 milijonov din) izgube. Hmeljarji so skušali ponovno doseči povišanje uvozne carine, vendar brezuspešno.

Glede kakovosti se je pridelalo lani v Alzaciji prvovrsnega hmelja 20 %, srednjega 50 % in slabšega 30 %, v dpt. Nord pa 15, 60 in 25 %.

Izvozilo se je iz Francije v letu 1934 skupno 13.391 stotov hmelja, v letu 1935 pa 11.293 in v letu 1936 še 12.711 stotov, uvozilo pa v istih razdobjih 13.266, 7896 in 4867 stotov.

V Belgiji je bila zima prav mila in vlažna, v maju in juniju pretežno suho, v juliju zelo deževno in v avgustu zopet bolj suho vreme. V maju in juniju so zelo nagajale uši in tudi peronospora se je močno širila ter so skrbni hmeljarji po desetkrat in tudi petnajstkrat škropili, povprečno pa po štiri do petkrat in le maloštevilni sploh ne. Pač pa se je z zaščitnim škropljenjem proti peronospori pričelo čisto prepozno, tudi šele v cvet.

Obiranje je pričelo v P o p e r i n g h e h koncu avgusta in bilo do srede septembra končano, četudi je bilo precej ovirano po vihnem ter deževnem in meglenem vremenu. Pridelek je bil bolj pičel, kar izvira iz občutljivosti vrste Buvrinnes, ki rabi za razvoj kobil brez oploditve posebno ugodne klimatične razmere. Tako je pridelek, deloma seveda tudi zaradi peronospore, bil za polovico manjši kot v letu 1935, dočim je bilo blago v rasti vsaj tako dobro kot v prejšnjem letu. Površina nasadov, ki se je že iz leta 1935 v leto 1936 precej zmanjšala, se bo verjetno v letu 1937 še bolj. Neobrano je ostalo kake 3 % nasadov.

V A l o s t u je pričelo obiranje h koncu avgusta in je trajalo do konca septembra. Glede množine se je nabralo nekaj manj kakor prejšnje leto. Pridelek je bil v barvi večinoma dober, iz-

vzemši seveda one nasade, kjer ga je pokvarila peronospora. Polovico pridelka je bilo v kakovosti vsekakor precej boljše kot v prejšnjem letu. Površina nasadov se je povečala za kakih 40 ha in se bo verjetno v letu 1937 še nekoliko.

Plačevalo se je v Poperinghe za Buvrinnes v začetku 7—7,25 bfrs (10—11 din), pozneje so se cene dvignile do 14 bfrs (20 din), pa kmalu zopet popustile. Za priljubljeni tettnangski hmelj, katerega se zaenkrat pridelava v Poperinghe le kakih 150 stotov, se je doseglo 16—18 bfrs (23—26 din) za kg. V Alostu se je plačevalo 12—17 bfrs (17 do 25 din) za kg za vrste Cagneaux in Groene Bel, dočim je bila vrsta Hallertau v nekaj dneh gladko razprodana po 14—19 bfrs (20—27 din) za kg. Proizvodni stroški znašajo 6—9 bfrs (8,50—13 din) za kg.

Glede kakovosti se je pridelalo prvovrstnega hmelja v Poperinghe 25, srednjega 60 in slabšega 15 %, v Alostu pa 25, 50 in 25 %.

Izvozilo se je iz Belgije v letu 1934 skupno 5814 stotov, v letu 1935 pa 3819 in v letu 1936 še 4696 stotov, uvozilo pa v istih razdobjih 24.730 ter 20.310 in 26.333 stotov. (Dalje prihodnjč.)

Razno

Proti povišanju davka na pivo protestirajo v ČSR. Zavedajo se namreč, da bi se zaradi povišanja davka povišale tudi cene piva ter bi zato znatno nazadoval konsum.

Konsum piva v Ameriki se še vedno dviga. V prvih treh četrtletjih letošnjega leta se je zopet dvignil za nad 6 % proti istemu lanskemu razdobju.

Konsum piva na Švedskem se tudi dviga in je znašal lani 2.545.902 hl proti 2.529.958 hl v predlanskem letu, lani torej za 15.944 hl več.

Pivo v Abesiniji. Že v začetku letošnjega leta je bila ustanovljena v Abesiniji posebna družba, v kateri je zastopan največ avstrijski kapital, ki bo preskrbela Abesinijo s pivom. Družba je prevzela neko staro francosko pivovarno v Addis-Abebi, katero bodo znatno povečali. Varili bodo svetlo in temno pivo v sodčkih in steklenicah, seveda iz domačih surovin, kar ne bo težko, ker se prideluje v Abesiniji prvovrstni ječmen. Uvoz inozemskega in tudi italijanskega piva bo dovoljen le v prav neznatni meri. Tako bodo torej Abesinci pili poslej le avstrijsko pivo, ki pa bo vareno iz domačih surovin.

Pridelek hmelja v Nemčiji je znašal lani 101.000 stotov. Izvozilo se je 22.500 stotov, največ v Ameriko.

Izvoz piva iz Nemčije je znašal lani 239.560 hl, dočim predlani 216.816 hl, v letu 1934 pa 173.532 hl in v letu 1929 celih 611.003 hl. Istočasno pa se je nekaj piva tudi uvažalo v Nemčijo, in sicer lani 46.311 hl, v letu 1929 pa 202.031 hl.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Razpoloženje v hmeljski kupčiji je bilo zadnjih štirinajst dni nespremenjeno mirno. Nekaj zanimanja in povpraševanja je bilo le za različno srednje in slabše ter predvsem čim cenejše blago, za boljše pa zaenkrat ni zanimanja. Cene so v glavnem nespremenjene, vendar so za boljše blago le nominalne.

Vojvodina: Pri nominalno sicer nespremenjenih cenah je bilo zadnje dni v kupčiji prav mirno in tudi prometa le malo. Sicer pa so še neprodane zaloge uporabnega letošnjega pridelka že prav pičle.

Češkoslovaška: Na tržišču je razpoloženje prav mirno in je nekaj povpraševanja predvsem le za cenejše blago. Cene so ostale v glavnem nespremenjene, vendar so deloma le bolj nominalne in tako notira letošnji pridelek žateški 17—29, Uščeki in Roudnički 12—23 din in Dubski 12—17 din za kg. Sicer pa se računa, da je neprodanih v prvi roki le še kakih 10.000 stotov letošnjega pridelka in tudi v drugi ne nad 5000 stotov. Znamkovanih je doslej v Žatcu 36.000 stotov letnika 1937.

Nemčija: V hmeljski kupčiji je razpoloženje prav mirno in tako pri nakupu iz prve kakor tudi na tržišču iz druge roke ni dosti povpraševanja. Domača pivovarska industrija sicer zopet nekaj kupuje, vendar le v manjšem obsegu in tudi NHPD ne posega dosti v kupčijo. Cene so sicer v okviru dovoljenih najvišjih in najnižjih cen ostale v glavnem nespremenjene, vendar je zaključna tendenca prav mirna in tudi prometa ni dosti. Nakup iz druge roke se vrši predvsem za inozemski račun.

Francija: Na hmeljskem tržišču je tendenca v splošnem mirna. Za domačo pivovarsko industrijo je le malo povpraševanja in tudi za izvoz ne dosti več. Odločba o prisilni porabi domačega hmelja v domačih pivovarnah še vedno ni izdana. Hmeljarji so postali popuštljivejši, zato so tudi cene popustile in zadnji čas se plačuje za letošnji alzaški pridelek 17—19 din za kg.

Poljska: V hmeljski kupčiji je razpoloženje prav mirno in je nekaj več povpraševanja le za cenejše, četudi slabše blago. Cene so ostale sicer nespremenjene, vendar so zlasti za boljše blago le bolj nominalne.

Belgija: Pri slabem zanimanju in povpraševanju, pičlem prometu in mirni zaključni tendenci notira letošnji Poperinghe 12 din za kg.

Anglija: Na hmeljskem tržišču je tendenca v splošnem precej mirna ter je razmeroma le malo zanimanja in povpraševanja. Bonifiranje letošnjega domačega pridelka gre dobro od rok in je kakovost pridelka v splošnem prav dobra.

Amerika: V hmeljski kupčiji je razpoloženje mirno. Večinoma se le v večjem obsegu dobavlja že prej nakupljeno blago, novih zaključkov pa je bolj malo. Hmeljarji pa so zelo trdi ter se zato tudi cene drže in domači pridelek notira letošnji 17—20 din, lanski 12 do 16 din, predlanski 9—13 din in starejši letniki 7 do 9 din, že zacarinjen inozemski pa letošnji znamkovan 53—56 din in neznamkovan 46—52 din ter lanski 38 do 43 din in predlanski 30—34 din za kg. Za domači pri-

delek je bilo zadnji čas še nekaj zaključkov po 13 do 15 din za kg, vendar je boljše blago nemogoče dobiti izpod cene.

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

	letos	lani
Nemčija (Tettmang)	58	72 din
Češkoslovaška (Žatec)	30	36 din
Jugoslavija (savinjski)	23	34 din
(vojvodinski)	15	24 din
Poljska (wolinjski)	22	24 din
Francija (alzaški)	22	21 din
Amerika, domači (Oregon)	21	52 din
inozemski, zacar.	62	81 din
Belgija (Poperinghe)	12	19 din

Za razvedrilo

V hmeljski sezoni.

Tona: »Kako pa je danes kaj? Ali je kaj povpraševanja?«

Tina: »Seveda, pa še koliko — po kupcih namreč.«

Sušilnico

4 m², kupi Gregorij Potokar, Velenje.



Sprejema hranilne vloge in jih obrestuje najbolje Denar je prinjejal ožen popolnoma varno. Za hranilne vloge jamči poleg rezerv in hiš nad 4000 članov - posestnikov 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

Vzajemna zavarovalnica v Ljubljani

sprejema vse vrste zavarovanj proti požaru: poslopja, vse premičnine, hmelj, zvonove, steklo, nezgode, 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

Čupilarno varen zavod.

Obrestovanje najugodnejše.

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

Izročajte denar

v zaupanja vredne domače denarne zavode, da se omogoči z oživitvijo denarnega 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.