

Slovenski hmeljar



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

Leto XI.

Celje, 28. junija 1940

Štev. 13

Kaj bo s hmeljem

Izgledi na izvoz hmelja letos zaenkrat niso kar nič prida. Zato nekateri že razmišljajo o tem, da ga bo pač treba shraniti in počakati, da se bo zopet dal vnovčiti. Sicer zaenkrat menda še ni treba računati s tem, vendar poglejmo, kako je s shranjevanjem hmelja, zlasti s takim za daljšo dobo, ker bo le dobro in prav, če smo tudi o tem natančneje poučeni.

Hmelj pri nas navadno samo posušimo in ga potem čimprej prodamo. Večinoma hmeljarji niti nimamo svojih lastnih vreč, temveč nam jih dostavi šele kupec, kateremu ga dobavimo. Le nekateri hmeljarji imajo tudi nekaj lastnih vreč, kamor hmelj potem, ko je zrel za basanje, pobašejo, da lahko čakajo s prodajo tudi nekaj dlje, če ga niso že prej prodali. Tako v vreče pobasan hmelj se vsekar bolj drži kakor pa nepobasan na kupu, vendar dlje kakor čez zimo tudi ne. Ko namreč pride nova spomlad in zlasti še potem, ko pritisnejo zopet bolj vroči dnevi, se hmelj začne naglo razkrajati, izgublja svojo barvo in dobiva vedno bolj neprijeten duh. In vendar se hmelj dá ohraniti nepokvarjen tudi dlje časa, celo več let. Saj pivovarne, če ni sile, celo nikdar ne varijo piva s svežim hmeljem, temveč z vležanim najmanj eno leto, pa tudi po dve, tri ali celo več let. In vendar ves ta čas ostane hmelj nepokvarjen ter je celo boljši kakor sveže posušen, ker je vležan in ima zato bolj ustaljeno aromo. Hmeljarjem seveda ni mogoče shraniti hmelja tako, da bi se ne pokvaril, pač pa je to mogoče pivovarnam in bo menda vsakega hmeljarja zanimalo, kako.

Kakor smo omenili, se hmelj, ali pravilneje: lupulin v hmelju, prične razkrajati prihodnje leto, ko pritisne zopet vročina; zaradi razkrajanja lupulina pa tudi izgubi hmelj večino svoje pivovarske vrednosti. Jasno je torej, da za daljšo dobo let moremo ohraniti hmelj nepokvarjen le na ta način, da ga

obvarujemo večje toplote, da ga torej shranimo na hladnem, obenem pa seveda tudi na suhem prostoru. Malo se zanimajo hmeljarji zato, kaj se zgodi s hmeljem potem, ko so ga prodali ter kako ravnajo z njim trgovci in pivovarne, preden ga porabijo za varenje piva. Zato pa bo dobro in prav, če se tudi o tem natančneje pomenimo, četudi je shranjevanje hmelja za daljšo dobo let predvsem naloga pivovarn in morda tudi še večjih trgovcev, ki morajo imeti za svoje odjemalce-pivovarne končno le stalno nekaj hmelja na zalogi, navadno pa ne naloga hmeljarja.

Od hmeljarjev prevzeti hmelj se po potrebi še dosuši, vedno pa žvepla in potem pobaše v bale po 250 kg ali pa v okrogle balote po 100 kg, v manjše štirioglate balote, ki pridejo potem še v zabojе ali pa v posebne, nalašč za to napravljene železne valje, cilindre. V teh omotih se potem razpošilja hmelj širom sveta in ostane tako pobasan prav do tedaj, ko ga v pivovarni prično rabiti za varenje piva in se v opisanih omotih shrani neprebasan, kakor dolgo je pač to potrebno. Shrani pa se v teh omotih v posebnih hladilnicah, kjer se vzdržuje stalna toplota pod 0°, najbolje 2 do 5° C pod ničlo. Mraz, ki vlada v teh hladilnicah, mora biti tudi suh, ker bi se zlasti v bale pobasan hmelj sicer navzel vlage ter se začel kvāriti, in zato navadne ledenice, kakor jih poznamo, za shranjevanje hmelja pač niso sposobne. Pa tudi v hladilnicah se v različnih omotih hmelj različno dolgo drži. V težkih balah, kjer je še najmanj stisnjen, se drži hmelj tudi v hladilnicah dobro le nekaj let. V zabojih, ki so znotraj obloženi s pločvino, v katero je v enem ali več štirioglatih balotih pobasan hmelj zalit, pa se drži v hladilnicah hmelj tudi po več let. Najbolje pa se drži v hladilnicah hmelj, ki je pobasan v železne valje in z gumijastim tesnilom pod pokrovom tu neprodušno zaprt; tako ni nič redkega, da je v takih železnih valjih v hladilnicah

shranjen hmelj vzdržal tudi po deset let, ne da bi trpel pri tem količnejši škodi na svoji kakovosti, aromi in pivovarski vrednosti.

Kakor je iz navedenega razvidno, se dá hmelj dobro shraniti tudi za daljšo dobo, torej nad eno leto in več, le v posebnih hladilnicah. Če hmeljariji ne moremo hmelja prodati, ga skušamo pobasati v lahke vreče, da tako počakamo z njim prihodnje sezone. V naše navadne vreče pobasani hmelj se do prihodnjega poletja, ko pritisne zopet vročina, še kar dobro drži, potem pa se vedno bolj kvari. Seveda je tak hmelj tudi pozneje še nekaj vreden, če boljšega primanjkuje, vendar je zaradi razkrajanja lupulina izgubil svojo barvo ter bolj ali manj porjavel, izgubil svojo blago, osvežujočo aromo in dobil neko popolnoma drugo, zelo neprijetno, izgubil tudi večino svoje pivovarske vrednosti; bistvene sestavine lupulina, namreč smola / izmed mehkih in pa trde smole, so se namreč razkrojile in se je pri tem razvila baldrianova kislina, ki povzroča znani neprijeten duh starega hmelja. In za varenje kakovostno res dobrega piva je tak hmelj popolnoma nesposoben. Pač pa se dá še porabiti za slabša piva in gre zato v denar le tedaj, če hmelja splošno zelo primanjkuje ali pa če je tak star sorazmerno zelo poceni.

Kakor iz navedenega sledi, hmeljariji dalj kot eno leto pač ne moremo shraniti hmelja tako, da se ne bi pokvaril in izgubil največji del svoje pivovarske vrednosti. Saj nimamo potrebnih hladilnic in končno tudi, če bi jih imeli, je vprašanje, če bi se izplačalo producentom hmelj na tak drag način shranjevati, ker je vedno vprašanje, če, kdaj in po čim se bo dal spraviti v denar. Za pivovarne, ki shranjujejo hmelj zase, je to seveda docela drugače.

Kaj bo torej letos z našim hmeljem? Zaenkrat sicer res ni nobenega pravega izgleda na izvoz, toda lani v začetku sezone tudi ni bilo dosti bolje, pa se je potem obrnilo vse na dobro. Dandanes se svet čudno hitro vrti, najmanj dva meseca še imamo do hmeljske sezone in kdo ve, kako še bo ali že bo tedaj. Zato pa je nesmiselno vreči že sedaj puško v koruzo, kakor da je že vse izgubljeno. Izvozna trgovina mora tudi v najtežjih okoliščinah iskati kako vrzel, da spravi blago v svet in če je dovolj iznajdljiva, jo tudi najde, če je le količnejši mogoče. Čakati križem rok pa seveda ne kaže. Poskrbimo, da bomo pridelali čim boljše blago, potem pa — kar Bog dá! Če ne bomo preveč šarili z dušikom, ker se nam zdi, da ne bodo viseli jurčki na hmeljevkah, kakovosti našega hmelja ne bo prav nič škodovalo. Toda držati na-

sade v redu, okopavati po potrebi, osipati in škropiti zoper boleznin in škodljivce, pa že moramo na vsak način, ker bi utegnili še bridko obžalovati, če tega ne storimo.

Pravijo, da nikdar še ni bilo tako slabo, da ne bi moglo biti še slabše ali pa zopet dobro! To velja letos tudi za nas hmeljarje in za izvoz našega hmelja. Zaenkrat še nimamo kaj izvažati in dotlej, ko bomo imeli, nam bodo lahko že na široko odprta vrata ali pa vsaj kje kaka mala vrzel. Dve leti že smo vkljub grozečim oblakom na obzorju končno le dobro izvozili in pravijo, da gre v tretje rado, pa zato upamo, da bomo tudi letos.

Peronospora

Peronospora na hmelju je bolezen, o kateri se dandanes med hmeljariji mnogo govori in piše, vendar jo večina še vse preslabo pozna. In vendar je prav peronospora tista bolezen, ki more povzročiti in tudi povzroča na hmelju od leta do leta večjo škodo. Zato pa ni dovolj, če vemo o tej bolezni le toliko, da nam zmanjša pridelek, ker kobule zakrnijo, ali da nam ga vsaj temeljito skvari, ker kobule porjavijo in pa da moramo nasade poškopiti z raztopinami raznih bakrenih sredstev, da jih obvarujemo in zaščitimo pred to nevarno boleznijo. O peronospori mora hmeljar vedeti več, mnogo več! Vedeti mora namreč, kako se pojavlja, opaziti in širi na hmelju, kako jo je zatirati, kako krepiti rastline, jih napraviti bolj odporne in zaščititi pred to boleznijo. Čim bolj natančno namreč poznaš svojega sovražnika ter vse njegove lastnosti in navade, tem lažje ga boš premagal in uničil.

Peronospora na hmelju še ni stara. Vsi naši hmeljariji se še dobro spominjajo na tista srečna leta, ko o tej bolezni na hmelju sploh ni bilo govora in tudi nikdar ni povzročila vidne škode. Toda kakor se je nalezljiva španska bolezen pojavila nenadoma po zadnji svetovni vojni in zahtevala med človeštvom v nekaj mesecih veliko žrtev, tako je tudi peronospora nad hmelj prišla nenadoma, se hitro širila na vse vrste hmelja in na vse razne okolišče ter povzročala vedno večjo škodo. Najprej so jo opazili na divjem hmelju na Japonskem, od koder se je zanesla v Evropo, okužila najprej hmeljske nasade na Angleškem, pa v Nemčiji, na Češkem in tudi pri nas; čim bolj zlahčna je bila vrsta hmelja, tem manj odporna je bila proti tej bolezni. Seveda pa se je morala peronospora šele

polagoma prilagoditi različnim klimatičnim in vegetacijskim razmeram in so zato v začetku domnevali, da so nekatere vrste hmelja že same po sebi zelo odporne ali celo popolnoma neobčutljive proti njej. Vendar pa temu ni bilo tako. Na listih je bilo peronosporo kaj kmalu opaziti v vseh hmeljskih okoliših in na vseh vrstah hmelja, seveda na eni manj in na drugi zopet bolj, le da na kobule ponekod ni dospela. Prav ta okolnost pa je zazibala hmeljarje v brezbržnost, da jo niso pričeli zatirati takoj, dokler je bila še slabotna in bi bil zato boj proti njej mnogo enostavnejši, cenejši in uspešnejši. Sčasoma pa se je bolezen prilagodila različni dobi dozorevanja hmelja in en okoliš za drugim je postal njena žrtev, namreč tudi hmelj v kobilah.

Dandanes o kaki popolni prirodni odpornosti posameznih vrst hmelja proti peronospori ni več govora in le od bolj ali manj ugodnih vremenskih razmer zanjo, bolj ali manj krepkega ter pravilnega razvoja rastline, in pa od bolj ali manj vestnega zaščitnega škropljenja je odvisno, koliko in kakšno škodo bo kje napravila.

(Dalje.)

Razno

Produkcija piva v Italiji je predlani znašala 671.554 hl proti 651.693 hl v letu 1937 in 456.928 hl v letu 1936. Vseh pivovaren je bilo lani v Italiji 63, obratovalo pa jih je le 60. Izvozili so predlani skupno 111.601 hl piva, največ seveda v svoje kolonije, uvozili pa v isti dobi skupno 6789 hl, in sicer največ iz Nemčije, namreč 5379 hl, dalje 940 hl iz Češkoslovaške in 470 hl iz Madžarske. Tako so popili v Italiji predlani skupno 566.742 hl piva, to je z ozirom na to, da ima Italija okroglo 44.000.000 prebivalcev, povprečno le 1,29 litrov na osebo, dočim je znašal konsum vina celih 90 litrov, žganja pa tudi le 0,24 l na osebo.

V Letonski se produkcija piva dviga in se je od leta 1932 že potrojila; tedaj je znašala namreč le 52.000 hl, dočim predlani že 154.000 hl. Tudi lani se je produkcija piva še dvignila, četudi ne več v toliki meri, in je znašala že 8 litrov povprečno letno na osebo.

Zavod za izboljšanje hmeljarstva so ustanovili v New Yorku v začetku preteklega meseca ameriška pivovarska združenja. Namen zavoda je izboljšati kakovost domačega hmelja in jo prilagoditi zahtevam pivovarske industrije, standardizirati pridelek ter izboljšati obiranje in basanje hmelja.

Na dve leti zopora je bil obsojen nedavno neki prevoznik piva v Müllhausenu v Nemčiji, ker je poneveril 4 sodčke piva, da je mogel pogostiti goste na svoji svatbi. Zaradi štirih sodčkov piva dve leti sedeti, pa res ni malo, zlasti še, če se upošteva, da je bilo poneverjeno pivo namenjeno tako plemenitemu namenu.

Objave

Skladišče Hmeljarske zadruga v Žalcu je odprto za zadružnike vsak delavnik od pol 8. do 12. ure dopoldne in od 3. do 7. ure popoldne. Ob nedeljah in praznikih skladišče ni odprto.

Bakreno apno, Nosperal ali »Ob 21«, ki se je zadnji čas precej podražilo, dobe zadružniki v skladišču Hmeljarske zadruga v Žalcu še po stari ceni, dokler bo sedanja zaloga trajala. Ker je zaloga že pičila, naj si ga preskrbi vsak čimprej.

Po vreče naj pridejo vsi, ki so dobavili svoj hmelj Hmeljarski zadrugi v lastnih vrečah, čimprej, najpozneje pa do konca tekočega meseca. Vreče se dobe v zadružnem skladišču v Žalcu, vendar se izdajajo samo ob torkih in petkih. Brez obračunskega listka se vreče ne izdajajo.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Pri ugodnejšem vremenu zadnjih nekaj tednov se je stanje nasadov vidno popravilo, vendar je še vedno precej neenakomerno; v najboljših je rastlina dosegla že vrh opor in odgnala številne stranske panoge, v nekaterih pa je bolj ali manj zaostala, vendar sedaj tudi hitro napreduje. Splošno stanje nasadov zaenkrat dobro obeta, le nevarnost peronospore zaradi soparnega vremena traja dalje.

Vojvodina: Stanje nasadov je zelo neenakomerno in le v višjih legah bolje obeta. Zaradi deževnega vremena se močno širi peronospora, katero pa hmeljarji letos pridno zatirajo in so ponekod že trikrat škropili. V nižjih legah bodo nasadi le malo dali in se splošno računa zaenkrat le s srednje dobro letino. — Zaradi izvoznih težav je zanimanje za lanski hmelj ponehalo in tudi nekaj sto stotov že nakupljenega še čaka na izvoz.

Nemčija: V stari Nemčiji je stanje nasadov precej enakomerno in je pri zgodnejših vrstah dosegla rastlina tudi že nad 4 m visoko, v Sudetskih okoliših pa so nasadi zelo neenakomerni in je ponekod rastlina šele komaj dobro napeljana. Zaradi suhega vremena je nevarnost peronospore popustila, pač pa v Sudetskih okoliših nastopajo močno uši in tudi vlage že primanjkuje. — Na tržišču se je zadnji čas pojavilo sicer zopet nekaj več zanimanja, vendar izdatnejše kupčije ni bilo. Cene so ostale nespremenjene, vendar so slej ko prej le nominalne.

Češkomoravska: Stanje nasadov je zelo neenakomerno, rastlina močno zaostala v razvoju in je v najslabših nasadih bila šele pred nekaj tedni napeljana. Pri ugodnejšem vremenu zadnjih tednov rastlina sedaj dobro napreduje, četudi so jo sem ter tja precej zdelali bolhači, se pojavljajo ponekod v precejšnji meri uši in je tudi proti peronospori že bilo potrebno škropiti. — Tržišče je nadalje brez zanimanja, cene sicer nespremenjene, vendar le nominalne.

Splošno: Iz ostalih okolišev raznih držav zaenkrat ni nobenih poročil.

Poravnajte naročnino!

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 in obresti 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 rez-
erv 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-
snano prvovrstne Holderjeve škroplilnice vseh
vrst, traktorje za oranje in okopavanje, razna
sredstva za zatiranje bolesni in škodljivcev itd.*