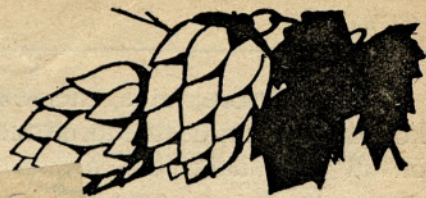


Slovenski



hmeljnar

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
števila stane 2 din * Uredništvo in uprava:
Celje, Vodnikova ulica 2. — Telefon št. 196

Leto XI.

Celje, 6. septembra 1940

Štev. 18

Kako bo pa letos

Kako bo letos s hmeljem, je vprašanje, ki danes gotovo živo zanima vsakega hmeljarja, pa tudi vse druge, ki se zavedajo, v kako tesni zvezi je celo naše gospodarsko življenje s hmeljarstvom.

Pridelali smo dobro. Kljub neugodnim vremenskim razmeram je hmelj končno kar obilo nasul. Za kakovost smo se že upravičeno bali, pa smo končno le dobili tudi glede kakovosti prav dobro blago, ki večinoma tudi v barvi še precej odgovarja. Kakor je slabo kazalo, smo torej glede množine in kakovosti pridelka še kar dobro odrezali.

Kako pa bo sedaj z vnovčenjem? Da, to je tisto vprašanje, okoli katerega se za nas hmeljarje vrtil svet! Zadnja leta smo se nekako navadili, da so nam kupci že silili v hišo, ko smo šele komaj dobro začeli obirati. Letos pa smo že precej obrali, a kupcev nič kaj ne mika blizu. Čujemo sicer, da se sem ter tja tudi že kupi kje kaj malega, a to še ni kupčija, tiste prave žive hmeljske kupčije namreč še vedno ni. Kako je torej s tem?

Svetovna vojna, ki stresa svet, je vsekakor tudi v hmeljsko trgovino zanesla veliko zmedo. Mednarodna izmenjava blaga je dandanes tako otežkočena, kakor menda še nikoli prej ni bila. Pri taki kupčiji, kakor jo imamo sedaj, hmelj pač nima dosti izgleda na vnovčenje. Saj se kupuje le nekaj malega za domačo pivovarsko industrijo in za izvoz v par sosednih držav. Te potrebe pa bodo kaj hitro krite in priti bo moralo že še do vse drugačne kupčije, da bo hmelj razprodan. Štiri petine hmelja moramo namreč v sedanjih razmerah izvoziti v prekomorske kraje in za tja se zaenkrat še sploh ne kupuje. Pa bi potrebovali tam preko naš hmelj in tudi kupili bi ga radi. Toda vprašanje, kako ga spraviti tja, je zaenkrat še nerešeno in zato izvozna kupčija še čaka. Čaka ugodne prilike, čaka vrzeli, čaka ene ali druge možnosti, da bo mogla vsaj kolikor toliko z gotovostjo računati, da bo nakupljeno blago tudi dejansko dobila tja preko, potem

pa se bo takoj pognala v kupčijo. Pa se bo našla taka prilika, vrzel in možnost? Vedeti tega za gotovo pač ne more nihče, upamo pa upravičeno lahko in upa se dejansko na obeh straneh.

Zaenkrat torej moramo mirno potrpeti. Sicer pa lani ob tem času tudi nismo bili na boljšem. V začetku se je sicer nekaj kupovalo, morda res nekaj več kakor letos, potem pa je vse nekako prenehalo in šele k sredi septembra se je odprla kupčija večjega obsega ter se kmalu razmahnila, da je bilo veselje. Bog daj, da bi tudi letos bilo tako! Saj nekoliko že potrpiamo, zlasti če moramo, glavno je, da naše blago sploh spravimo po primerni ceni v denar, pa četudi nekaj tednov pozneje kakor navadno.

Zaenkrat moramo torej čakati, da se razvije ter razmahne kupčija. Medtem pa seveda moramo paziti, da hmelj ne izgubi na svoji vrednosti. Letos se je slabo sušilo in marsikateri hmelj morda ne bo dosti suh. Če mu manjka le preveč, ne kaže nič boljšega, kakor da ga spravimo še enkrat na sušilnico in po potrebi dosušimo, da se ne bo kvaril. Da, poskrbeti je treba za hmelj, da se ne pokvari. Škoda bi bilo zanj, saj bo precej vreden, če se izvoz še pravočasno odpre. Kdor le more, naj hmelj pobaše v vreče, ker se pobasan hmelj najbolje drži. Paziti pa moramo, da ne bašemo presuhega in ga ne zdrobimo, še bolj pa, da ne bašemo premalo suhega, ker se nam potem pokvari. Pobasanega postavimo nekam na suho in vreče s koncem žice večkrat poskusimo, da se nam ne ogreje; če pa se to le zgodi, ga takoj iztremo in dosušimo. Za to pa tudi vreče s hmeljem ne smemo držati v kakem zatohlem, temveč le na zračnem, čeprav ne preveč svetlem prostoru; nekoliko prepriha hmelju v vrečah kar dobro dé. Kdor pa nikakor ne zmore vreč in ne more hmelja pobasati, naj ga pač pusli na kupu, ga vsaj pokrije za silo ter mu sem ter tja privošči nekoliko prepriha. Za silo se bo že držal, vsaj nekaj časa.

Tako je torej letos, zaenkrat precej slično kakor lani ob tem času. Morda tudi letos ne bo treba čakati dalj kakor lani, morda pa tudi nekaj več, glavno je, da ne bomo čakali zaman. Zato pa ne smemo zgubiti živcev, ker bi to bilo le nam v kvar, temveč ohraniti moramo mirno kri in počakati kupčije. Saj dokler kupec ne pride, tudi sam zaman letaš za njim. Živahna prizadevanja, da se naš hmelj tudi letos spravi preko morja, pa se že vrše živo na obeh straneh široke luže. Upamo, da bodo končno le kmalu kronana z uspehom in bomo s tem hmeljarji in vsi drugi, ki živijo in čutijo z nami, rešeni težke skrbi, kako bo letos z našim hmeljem.

Peronospora

(Dalje.)

Znano je, da peronospora često tako skvari pridelek hmelja, da predstavlja le še manj vredno blago, zlasti če so kobule že močno porjavele. Pa ne samo barva, tudi sicer je blago slabo, zlasti če je zaradi nevarnosti peronospore bilo prehitro obrano, da bi vsaj barva bila bolje ohranjena; tako blago je nezrelo, prazno in navadno še lisasto ter zato le težko najde kupca. Seveda pa je med lisastim in lisastim hmeljem lahko tudi precej razlike in je hmelj, ki je sicer nekoliko lisast, vendar ni bil prezgodaj obran in ima zato dovolj lupulina, vsekakor več vreden kakor pa tak, ki je lisast in poleg tega še prazen.

Ker nam peronospora povzroča toliko škode, je gotovo splošno in neizprosno zatiranje te nevarne bolezni nujno potrebno. Proti peronospori moramo torej škropiti, kakor hitro in kolikorkrat je to potrebno. Da pa bo škropljenje uspešno in učinkovito, moramo uporabiti res prava in učinkovita sredstva ter jih tudi pravilno namešati, pa tudi škropiti ob pravem času in pravilno. Mnogi glivični povzročitelji bolezni naših kulturnih rastlin so zelo občutljivi za raztopine raznih kovinastih soli, ki jih uničujejo, tako povzročitelji peronospore za raztopine bakrenih soli. Zato pa vinogradniki že od davna škropijo vinsko trto proti peronospori z bordovsko ali bakreno-apneno brozgo, to je raztopino modre galice in apna. Razumljivo je, da so se prav tako hmeljarji poslužili za boj proti peronospori na hmelju najprej tega sredstva. Ker pa pripravljanje bakreno-apnene brozge nikakor ni enostavno in se z njo, če ni pravilno pripravljena, prav lahko tudi pošteno osmudi rastline ali pa nič ne koristi, jo hmeljarji zadnje čase vedno bolj opuščajo in uporabljajo enostavnejša sredstva,

namreč razne vrste bakrenega apna. Ta pa ne vsebuje modre galice, temveč bakreno kislj klorid in so zato zelene barve. Poleg tega pa vsebujejo bakrena apna še razne druge primesi, ki omogočajo, da se raztopina bolje razprši, in povečajo lepljivost škropiva. Bakrenega apna je več vrst, tako Wacker-jevo, Bayer-jevo, Cuprenox itd., pri nas pa se je prvotno udomačil Sfinks, zadnjih nekaj let pa vedno bolj koncentrirano bakreno apno »Ob 21« ali Nosperal. Vsa bakrena apna imajo tudi to prednost, da se brez škode lahko mešajo s tobačnim izvlečkom ali Aphidonom in še nekaterimi podobnimi sredstvi zoper uši ter zato v primeru potrebe lahko zatiramo obenem s peronosporo tudi uši.

(Dalje sledi.)

Vprašanja in odgovori

S. P. v G.: Hmelj sem dobro posušil in ga nasul v kup kakor navadno, sedaj pa mi je nekam preveč »odmaknil«, pa se bojim, da se bo pokvaril. Kaj naj storim z njim?

Odgovor: Če je samo nekoliko preveč odmaknil, ga razgrnite zopet na široko ter ob lepem vremenu parkrat premešajte; če pa je odmaknil preveč, je pač najbolje in najenostavneje, da ga na sušilnici dosušite in mu date pri tem morda povohati tudi nekoliko žvepla, vendar preveč ne.

J. R. v B.: Nekaj se že kupuje okoli 45 din za kg. Kako kaže? Ali je bolje prodati, ali pa čakati na boljšo ceno?

Odgovor: Na to vprašanje, ljuba duša, Vam pač danes noben pameten človek ne more nič svetovati. Pravijo, da je vsak sam svoje sreče kovač in to je pri hmeljski kupčiji še vedno veljalo, letos pa velja to še prav posebno.

A. B. v P.: Izgleda, da bo treba letos s prodajo nekoliko čakati, pa bi rad pobasal hmelj v vreče. Kje lahko dobim potrebne vreče, bodisi, da jih kupim ali pa na posodo? Ali pa se da hmelj za silo tudi nepobasan dobro shraniti?

Odgovor: Za vreče je težko, kajti kdor jih ima, jih rabi sam in jih ne more posoditi, kupiti bi se morda še dale, vendar so zelo drage. Za silo pa se da hmelj dobro shraniti tudi nepobasan in si tozadevno pazljivo prečitajte današnji uvodni članek.

Razno

Konsum piva v Turčiji se dviga in se je, odkar so znižali ceno, podvojil. Pivovarno v Ankari so morali povečati in navarijo sedaj tam letno 40.000 hl, če pa to še ne bo zadostovalo, jo bodo povečali na 60.000 hl in po potrebi zgradili še nove pivovarne.

Pridobivanje vlaken iz hmeljevine se je baje v Nemčiji dobro obneslo. Podrobneje o tem, kako se ta vlakna pridobivajo, smo že pisali in bilo bi vsekakor umestno, da se uporabi hmeljevine za vlakna posveti tudi pri nas več pozornosti.

Objave

Po vreče naj pridejo vsi, ki so dobavili svoj hmelj Hmeljarski zadrugi v lastnih vrečah, čimprej, najpozneje pa do 25. tekočega meseca, ker se pozneje vreče ne bodo več izdajale.

Legitimacije za obiralce so že tiskane in se dobé v pisarni Hmeljarske zadruge v Celju, Vodnikova ulica 2, posamezni hmeljarji pa jih dobé tudi v združnem skladišču v Žalcu in pri združnih podružnicah.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Pri še kolikor toliko ugodnem vremenu obiranje dobro napreduje in bo predvidoma prihodnji teden docela končano. Kakovost letošnjega pridelka je prav dobra, pretežno težko blago izrazite, vendar mile arome. Vsled nenadnega nastopa hladnega vremena hmelj sicer naglo dozoreva, vendar se peronospora ne more prav širiti in bo zato pridelek večinoma dober tudi v barvi. Koliko bo znašal letošnji pridelek, tudi sedaj še ni mogoče točneje ugotoviti, vendar bo prvotna cenev verjetno precej odgovarjala in se bo sukal okoli 25.000 stotov. — Kupčija še ni prav pričela. Poleg manjših količin hmelja, ki so bile kupljene za vzorce po vsaki poljubni ceni, se zaenkrat kupuje le nekaj malega za domačo pivovarsko industrijo in za izvoz na evropskem kontinentu ter plačuje po 40 — 47 din za kg. Glavna kupčija pa bo vsekakor začela šele z nakupovanjem za prekomorski izvoz, ki bo pričelo takoj, kakor hitro bo izvoz na en ali drugi način vsaj kolikor toliko zagotovljen.

Vojvodina: Obiranje hmelja je v polnem teku in pri ugodnem vremenu dobro napreduje. Vsled stalno neugodnega vremena v teku vegetacije pa bodo hmeljišča le bolj pičlo dala in bo letošnji pridelek verjetno še za 10 % manjši kakor lanski. Kakovost letošnjega pridelka bo srednjedobra, ker je hmelj deloma slabo zraščen in so ga pričeli radi nevarnosti peronospore tudi predčasno obirati. Res lepi nasadi, ki bodo bolje dali, so le redki. — Kupčija zaenkrat še miruje, ker končno tudi še ni dosti razpoložljivega suhega blaga na razpolago. Bilo je le nekaj brezpomembnih zaključkov po cenah do 40 din za kg.

Nemčija: V okoliših stare Nemčije kakor tudi v suetskikh krajih je pretekli teden pričelo splošno obiranje, le pozne vrste hmelja so pričeli obirati šele v tekočem tednu. Vsled bolj hladnega vremena v zadnjem času je nevarnost peronospore zopet popustila in letina splošno prav dobro obeta, zlasti v največjem okolišu Hallertau letos glede množine in glede kakovosti računajo s prvovrstno letino. Tudi glede barve bo blago v splošnem brezhibno, le v suetskikh okoliših je trajno deževno vreme povzročilo v tem oziru občutnejšo škodo. — Nove cene za letošnji hmelj pri nakupovanju za domačo pivovarsko industrijo so že določene, in sicer za okoliše Hallertau, Tettang, Spalt, Jura in Saaz na 3,20—4,80 RM, za vse ostale okoliše pa na 2,70—4,80 RM, to je po našem klirinškem tečaju 48 odnosno 40—72 din za kg; pri tem pa je treba računati še z odtegljajem za Hmeljsko prometno družbo, in sicer v prvo navedenih okoliših po 0,80 RM,

v ostalih pa po 0,68 RM, to je 12 odnosno 10 din po kg. Za izvoz pa seveda te cene ne veljajo ter se bodo gibale svobodno po ponudbi in povpraševanju ter po večji ali manjši možnosti izvoza.

Češkomoravska: V preteklem tednu je pričelo splošno obiranje, katero je v začetku zelo oviralo deževno vreme, ki pa se je v tekočem tednu precej izboljšalo. Koliko bo znašal letošnji pridelek, se zaenkrat še ne da prav preценiti, vendar se splošno računa, da bo za kakih 30 % manjši kakor lani. Kakovost letošnjega hmelja pa je kljub skrajno neugodnemu vremenu v teku vegetacije prav dobra in bo tudi barva še za silo odgovarjala. — Do kupčije za letošnji pridelek še ni prišlo, pač pa je bilo radi preurejenega vnovčevanja zopet nekaj več zaključkov za lanski žateški hmelj po 14—20 K, to je po našem klirinškem tečaju 20—30 din za kg, seveda le za domačo pivovarsko industrijo. Vnovčenje hmelja je namreč docela preurejeno. Predvsem so določene najvišje in najnižje cene, in sicer za žateški hmelj na 28—40 K, za roudniški na 24—36 K in za tršicki na 20—32 K, to je po našem klirinškem tečaju 42—60 din, odnosno 36—54 in 30—48 din za kg; plačati višjo odnosno nižjo ceno je prepovedano. Seveda pa se določene cene po potrebi lahko spremenijo in določijo druge. Razumljivo je, da veljajo določene najvišje in najnižje cene le za promet doma in dobavo hmelja domači pivovarski industriji, dočim cene za izvoz niso določene in se bodo gibale svobodno, kakor bo pač možnost izvoza ter povpraševanje in ponudba. Trgovcem, ki dobavljajo hmelj domači pivovarski industriji, je dovoljen 25 % zaslužek na določene cene za hmelj iz prve roke, vendar najmanj 5 K, to je 7,50 din na kg, in največ 10 K, to je 15 din na kg. Glede plačilnih in dobavnih pogojev so izdani še posebni predpisi. Kupčevati s hmeljem smejo le domači trgovci, ki pa se morajo posluževati za nakup hmelja nakupovalcev s posebnimi izkaznicami, prav tako kakor pivovarne, ki hočejo nakupiti potrebni hmelj naravnost od producentov; nakupovalcu se izdane nakaznice radi kakega prekrška lahko zopet odvzame. Zaključnice po predpisanem obrazcu se izdajajo v štirih izvodih. Vsak trgovec mora voditi predpisane knjige o nakupljenem in prodanem hmelju; v te knjige je vsak čas dovoljen vpogled kontrolnim organom. Za reševanje vseh sporov iz hmeljske kupčije je pristojno posebno razsodišče.

Amerika: Po že nekoliko zakasnelem poročilu bodo pridelali letos tod na 13.000 ha kakih 180.000 stotov, torej le za 1 % več kakor lani na 6 % večji površini nasadov; več bodo pridelali le v okolišu Washington, manj pa v Kaliforniji in Oregonu. Precej škode je namreč napravila ponekod suša, drugod pa zopet peronospora. Obiranje je pričelo sredi tekočega meseca in bo pri ugodnem vremenu v kratkem končano. — V kupčiji je zaenkrat precej mirno in ni dosti zanimanja in povpraševanja. Cene pa se kljub temu drže, ker je večina letošnjega pridelka bila iz prve roke že vnaprej prodana. Tudi na tržišču v Chicagu in New-Yorku prevladuje mirna tendenca in so ostale cene tako za hmelj domače kakor tudi inozemske provenience v glavnem nespremenjene. Tako notira pri prodaji v pivovarne, torej že iz druge ali tretje roke, domači hmelj lanski 38—41 din ter predlanski 23—25 din in 1937 letnik 12—15 din, že signiran inozemski ocarinjen pa lanski Žatec do 115 din in štaterski do 110 din za kg.

Splošno: Iz ostalih okolišev raznih držav ni nobenih zanesljivih novejših 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 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

registrirana 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 škropilnice vseh
vrst, traktorje za oranje in okopavanje, razna
sredstva za zatiranje bolezni in škodljivcev itd.*