

Slovenski hmeljar



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

Leto XI.

Celje, 15. novembra 1940

Štev. 23

Gospodarska vrednost hmeljevine

Vojna navadno obrne bolj ali manj vse gospodarstvo v drugo smer, in to se seveda občuti tudi pri hmelju.

Znano je, da pridelujemo hmelj v glavnem samo zaradi kobul, ki se rabijo za varjenje piva. Ker pa je konsum piva pri nas zelo majhen, naša domača pivovarska industrija porabi zelo malo hmelja ter smo navezani z njim skoraj izključno le na izvoz. V sedanjem vojnem času pa je izvoz v države, ki rabijo največ žlahtnega hmelja, zelo otežkočen in zato zaenkrat skoraj nimamo kam s hmeljem.

Pa bi se dal hmelj, kobule namreč, še kako drugače porabiti? Težko, vsaj v večjem obsegu ne. Sicer bi kobule hmelja lahko skuhalo in porabili kot krmilo, vendar je njihova hranljivost zelo majhna; povečala pa bi se precej z dodatkom melase ali pa s kisanjem. V drugih državah porabljajo kobule hmelja tudi za različne likerje in za čaj, vendar pri nas to doslej še ni v navadi in tudi količina hmelja, ki bi jo v to svrhu mogli porabiti, je zelo majhna.

Drugače pa je s hmeljevino, trtami hmelja. Hmeljevina namreč po hranljivosti prekaša marsikatero krmno rastlino, saj ima sveža sorazmerno mnogo večjo škrobno vrednost, kakor pa rdeča detelja v začetku cveta. Tozadevni poizkusi v Angliji (po dr. O. Kirchnerju) so pokazali, da hmeljevina dobro vpliva tudi na prebavo, zlasti pa na mlečnost. Razen tega pa se hmeljevina lahko uporablja tudi za fabrikacijo rjavordeče barve, njen pepel pa za fabrikacijo finega kalijevega stekla.

Najvažnejša pa je vsekakor, zlasti v današnjih časih, uporaba hmeljevine za pridobivanje vlaken. Ker je hmeljevino v tekstilne svrhe treba pustiti izzoreti in je najboljša, ko že listje porumeni, jo ni treba rezati še zelene, kakor za krmne svrhe. Na

ta način tudi korenika ne oslabi in se s tem ne zmanjša pridelek prihodnjega leta. V sedanjih razmerah je tudi pri nas težko za vlakna, saj je za jufo, ki jo toliko rabimo za vreče, zelo trda; ker imamo hmelja dovolj, bi bilo torej gotovo priporočljivo, da se tudi pri nas prične s pridobivanjem vlaken iz hmeljevine.

Poizkusi za izdelovanje vlaken iz hmeljevine so že stari. Že pred svetovno vojno so pričeli izdelovati iz hmeljevine lepenko, vendar so bili to le prvi skromni poizkusi. Kasneje so se bavile predvsem mehanične tkalnice v Nemčiji z izdelovanjem raznih preprog iz hmeljevine. Raziskovanja pa so šla naprej in dosegla, da poleg celuloze nudi hmeljevina tudi vlakna prvovrstne kakovosti. Če primerjamo dohodek hmeljevine kot tekstilne surovine s konopljo, dobimo skoraj isto vrednost. Pri tem pa moramo še upoštevati, da se sicer hmeljevina sploh ne porabi, le sem ter tja morda nekaj za steljo, pa še tukaj malo izda.

S pridobivanjem vlaken iz hmeljevine so se pričeli v sedanjih časih baviti zlasti v Nemčiji. Ustanovili so v ta namen kar dve tovarni, prvo v Hallertauu, ki naj bi služila kot vzorni obrat za vse ostale tovarne, ki se bodo še zgradile. Te tovarne bodo lahko potem slavile na razpolago dragoceno hmeljevo vlakno obeljeno in v naravni barvi.

Hmeljevino predelujejo letno od začetka decembra dalje. Medtem, ko druga vlakna pod premočnim vplivom deževja več ali manj trpijo, je ne samo zaželjeno, temveč celo potrebno, da je hmeljevina v pozni jeseni in med zimo čimbolj izpostavljena deževju. Po tem naravnem namakanju šele je hmeljska trta za nadaljnjo predelavo primerno pripravljena in tako zvozijo potem v tovarne. Ker so za vlakna uporabljive le glavne trte, ne pa tudi stranske panoge, je treba hmeljevino najprej očistiti vseh stranskih izrastkov in nato tudi

zaradi lažjega prevoza razrezati v po 1 m dolge kose ter zvezati v 50–70 cm debele butare. Zaenkrat plačujejo le po 1 RM (ca 15 din) za 100 kg hmeljevine, prihodnje leto pa nameravajo ceno že podvojiti in jo pozneje še bolj povišati.

V tovarni pride hmeljevina najprej v parne sušilnice. Tu jo na posebnih strojih očistijo lesnih primesi in kemičnim potom odprejo skorjo. Nato jo kuhajo eno do dve uri v 1–2 % lugu. Prekuhano vlakno se na poseben način čisti in pere. Preden se vlakno prede, ga je treba s pomočjo strojev narediti gibčnega.

Hmeljevo vlakno ima raznovrstne prednosti. V nasprotju z lanenim in konopljevim vlaknom je skoraj popolnoma brez duha in celó prijetno diši, v kolikor se pri njem o vonju sploh govoriti dá. In to je zelo važno pri napravi vrečevine za vsako aromatično blago, torej tudi za hmelj. Hmeljevo vlakno je trikrat tako močno kot bombaž in brez vsakih primesi ter je tudi bolj odporno in trpežnejše od konoplje. Tkanina iz hmeljskih vlaken se ne mečka in ne dela gub.

Vsi odpadki kot celuloza, kratka vlakna in pa rastlinska sluz, ki ostanejo pri pridobivanju vlaken iz hmeljevine, le še povzdignejo vrednost le-te.

Poleg vlakna dobimo iz hmeljevine tudi celulozo, ki lahko služi za fabrikacijo papirja in stanične volne. Rastlinska sluz prav dobro služi za fabrikacijo umetnega usnja, lepenke in papirja. Hmeljevina je torej prav dobra surovina za tekstilno industrijo, pri pridobivanju vlaken nastali odpadki pa za papirno in usnjarsko. Hmeljeva vlakna se zaenkrat uporabljajo predvsem za izdelovanje vrečevine in motvoza, verjetno pa bodo v kratkem pričeli izdelovati iz njih tudi še razne druge predmete.

Če računamo, da je na 1 ha nasajenih okrog 4000 sadik, ki dajo letno 70–80 stofov hmeljevine, bi naša hmeljišča vsekakor dala dovolj surovine na razpolago, da bi se izplačalo pridobivati iz nje vlakna. Ker s spravljanjem hmeljevine ni nobenih večjih stroškov ter se hmeljevina spravi s polja in dá tudi predelati pravočasno, tudi glede bolezni in škodljivcev proti uporabi hmeljevine za vlakna ne more biti nobenih pomislekov. Naloga gospodarskih krogov je sedaj, da prično tudi pri nas s predelavo hmeljevine, ki je dosti boljša surovina, kakor pa se splošno misli. Saj je prav za vlakna v sedanjih razmerah tudi pri nas zelo trda, poleg tega pa moramo v vsakem času upoštevati načelo, da ni nujno potrebno uvažati, kar lahko pridelamo doma.

(Po A. R. inž. H. K.)

Peronospora

(Konec.)

Če škropimo zaščitno proti peronospori, moramo prav obratno škropiti z močnim pritiskom, da razpršimo škropivo v fino meglo, ki obviije vse rastlinske dele in jih slično kakor rosa pokrije z neštevilnimi drobnimi pikicami; samo tako škropljenje proti peronospori bo res uspešno. Za to pa se zlasti za škropljenje proti peronospori obnesejo najbolje le motorne škropilnice, ki delajo z dovolj močnim pritiskom, in pa najfinejši razpršilniki, ki škropivo res razprše v meglo. Razumljivo je, da škropivo ščiti rastlino proti peronospori le dotlej, dokler v obliki neštevilnih drobnih pikic lepi na posameznih delih rastline; če pa škropivo takoj po škropljenju dež izpere, rastlina seveda ni več zaščitena proti peronospori in moramo zato škropiti še enkrat. Prav zaradi tega pa primešamo škropivu tudi razna sredstva, ki povečajo lepljivost škropiva in s tem trajanje škropljenja oziroma zaščite proti peronospori. Razna sredstva so se že priporočala in preizkušala v ta namen, vendar se je izkazal doslej najbolje galertol, to je posebna klejeva galerta in naš domači izdelek. Galertol povzroči, da se škropivo res razprši v fine kapljice, ki potem v obliki neštevilnih malih pikic pokrijejo vse rastlinske dele in tu tako dobro lepijo, da jih tudi dež ne izpere več; pri tem pa se galertol deloma tudi spoji z bakrenim škropivom in znatno poveča njegovo učinkovitost za uničevanje trosov peronospore. Galertol primešamo vsakemu škropljenju proti peronospori, in sicer četrt litra na sto litrov že namešanega škropiva, le če škropimo tudi še v že docela razvite kobule, ga ne primešamo več, ker nam tedaj pač ni zato, da bi škropivo preveč dobro lepilo na kobulah.

Menda ni treba še posebej poudarjati, da mora škropivo proti peronospori biti tudi pravilno namešano. O pripravi pravilno sestavljene in res učinkovite ter pri tem neškodljive bakreno-apnene brozge je bilo že toliko pisano, da menda ni treba zopet ponavljati, tem manj, ker se bakreno-apnena brozga v hmeljarstvu vedno manj uporablja. Pa tudi bakreno apno je treba pravilno namešati. Zlasti tisti, ki imajo motorne škropilnice, radi kar enostavno nalijejo v kotel do vrha vode, vsujejo notri potrebno količino bakrenega apna, nekoliko zamešajo in tudi že škropijo. Bakreno apno, pa naj bo že eno ali drugo, pa se na ta način ne razpusti dobro. Za to je mnogo boljše potrebno količino bakrenega apna raztopiti v kaki manjši posodi, skledi ali podobno, z nekoliko vode v prav redko

kašo in šele to potem vliji v kotel motorke, napolnjen z vodo, ter vse skupaj pošteno premešati; samo na ta način se namreč bakreno apno res popolnoma razpusti in enakomerno zmeša z vodo.

Tako je torej s peronosporo na hmelju. Zafirati jo moramo, zafirati pravočasno in pravilno, če hočemo imeti res dobro letino in pridelati res zlasti tudi v barvi brezhibno blago. Šaj se morda sem ter tja komu res tudi še dandanes posreči, da pridelava v svojem nasadu kar lepo blago, ne da bi škropil proti peronospori. Toda to so izjeme, vedno bolj redke izjeme, peronospora pa se medtem širi od leta do leta bolj in postaja vedno bolj odporna proti raznim zaščitnim škropivom. Zato pa ji ne smemo pustiti časa, da se okrepi, temveč jo moramo zafirati redno složno vsi v našem skupnem interesu in v interesu čim boljše kakovosti našega hmelja.

Vprašanja in odgovori

I. P. v G.: Čeprav malo, se vendar stalno nekaj kupuje, četudi po vedno nižjih cenah. Zakaj pa zadruga, ki je kupila lani največ, letos sploh ne poseže v kupčijo?

Odgovor: Zadruga je prav tako kakor vnovčenje večine našega pridelka navezana predvsem na prekomorski izvoz, katerega pa zaenkrat ni in zato zadruga tudi še ni posegla v kupčijo. Za pičle dobave domačim pivovarnam in izvoz v evropske države pa se trgajo vsi ter drug drugemu izpodbijajo cene. Pri tekmovanju s podpondbami in pritiskanjem cen navzdol pa zadruga ne more sodelovati in zato tudi ne poseže v kupčijo. Kupiti je lahko, toda treba je tudi prodati, kar pa more v sedanjih okoliščinah le tisti, ki nudi ceneje.

A. P. v B.: V poročilih se vedno navajajo cene, po katerih se kupuje, medtem pa sploh ni nobenega kupca blizu. Zakaj se poroča o nekih cenah, če pa hmelja sploh ni mogoče prodati?

Odgovor: Po cenah, ki jih navajamo v naših poročilih, se dejansko nekaj kupuje, četudi seveda le malo in zato tudi ne morejo vsi prodati. Cene pa obstojajo in moramo o njih poročati, pa naj se potem po teh cenah kupi nekaj sto ali več tisoč stotov hmelja.

F. R. v Ž.: Zakaj še vedno poročate o možnostih vnovčenja letošnjega hmelja, ko pa vemo, da je izvoz v Ameriko nemogoč in da bo večina letošnjega pridelka ostala neprodana?

Odgovor: Zagotovo vedeti danes nihče nič ne more in tudi nihče ne ve. Preden se je tudi Grčija zapletla v vojno, je bilo mnogo izgleda za izvoz našega hmelja v Ameriko in je bilo tozadevno že skoraj vse urejeno, tako da bi se z izvozom že lahko v kratkem pričelo. Sedaj pa je seveda položaj mnogo težavnejši, vendar popolnoma vsako upanje še vedno ni izgubljeno.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Položaj v hmeljski kupčiji je ostal v glavnem nespremenjen. Slej ko prej se kupuje le nekaj malega za domačo pivovarsko industrijo in izvoz v evropske države, dočim prekomorski izvoz zaenkrat ni mogoč. Cene so ostale v glavnem nespremenjene in se plačuje po 30—36 din za kg ter išče zaradi pičlega povpraševanja vedno le najboljše blago. Sicer pa se računa, da je prodanega doslej iz prve roke šele kakih 3000 stotov letošnjega pridelka.

Vojvodina: V hmeljski kupčiji splošno prevladuje zatišje in le sem ter tja pride do kakega manjšega zaključka za domačo pivovarsko industrijo, izvoza pa ni. Ker je z vstopom Grčije v vojno pot preko Soluna zaprta, na prekomorski izvoz zaenkrat ni dosti izgleda in se je bati, da bodo vsa tozadevna prizadevanja ostala brezuspešna. Cene so še popustile in se je pri zadnjih zaključkih plačalo 25—31 din za kg. Prodanih je doslej iz prve roke šele kakih 500 stotov letošnjega pridelka.

Nemčija: Na hmeljskem tržišču je tendenca slej ko prej zelo mirna in je tudi prometa le malo. Zaradi intervencije hmeljske prometne družbe so ostale cene v glavnem nespremenjene, vendar so le bolj nominalne, ker ni pravega povpraševanja in so zato tudi zaključki le redki. Izvoza je malo in so morali cene za izvoz že ponovno znižati.

Češkomoravska: Razpoloženje v hmeljski kupčiji je nadalje zelo mirno, ker skoraj ni povpraševanja. Cene so ostale sicer nespremenjene, vendar so le nominalne, ker ni pravega prometa. Računa pa se, da domača pivovarska industrija še ni krita in da bo končno le prišlo tudi do izvoza, ker so bile cene v ta namen že ponovno znižane.

Belgija: Na tržišču hmelja je tendenca zelo mirna in ponudba znatno prekaša povpraševanje. Zato tudi cene stalno popuščajo in so sploh le bolj nominalne, ker je zaradi pičlega povpraševanja le malo zaključkov.

Splošno: Iz ostalih okolišev raznih držav ni nobenih zanesljivih novejših poročil. Splošno je pri vnovčevanju hmelja prišlo povsod do zastoja. Potrebe domače pivovarske industrije so večinoma povsod že preko mere krite, prekomorskega izvoza pa ni, za pičle potrebe izvoza v evropske države, ki same ne pridelujejo hmelja, pa se pulijo iz vseh okolišev in si med seboj izpodbijajo cene. Izgleda, da preti evropskemu hmeljarstvu hujša kriza kakor kdaj prej, ki bo posebno občutna seveda zlasti v tistih državah, ki so s svojim pridelkom hmelja navezane skoraj izključno le na izvoz.

Za dobro voljo

Vzajemno.

A.: »Posodi mi sto dinarjev, saj veš, v teh hudih casih moramo drug drugemu pomagati!«

B.: »Že res, ampak ti si vedno tisti 'drugi'.«

Dobro poučen.

Šef (novemu vajencu): »Ti si torej novi vajenec. Ali si si zapomnil, kaj ti je naročil poslovodja?«

Vajenec: »Rekel je, naj ga zbudim, ko pride stari, pa starega še ne poznam.«

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 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.



Sprejema hranilne vloge in jih obrestuje najboljše. Denar je pri njej naložen 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

HMELJARSKA ZADRUGA z o. j.

Skladišče Žalec

nudi svojim članom po najugodnejših cenah prisnana prvovrstne Holderjeve škropilnice vseh vrst, traktorje za oranje in okopavanje, rasna sredstva za satiranje bolesni in škodljivcev itd.