

Slovenski hmeljar



**Glasilo Hmeljarskega
društva za Slovenijo**

★ Prvi strokovni list za hmeljarstvo ★

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

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

Leto VIII

Celje, dne 20. avgusta 1937

Štev. 17

K vnovčenju hmelja

Obiramo in polagoma bo prišla tudi kupčija v tek. S tem pa pričanja za hmeljarja najtežji čas, ker se težko odloči, kako bi ukrenil, da bi pravo zadel in čim bolje odrezal. Z vnovčenjem pa pride za hmeljarja tudi najbolj veseli čas, seveda če je kupčija živahna in cena dobra, ker tako končno pride do svojega izkupička in s tem plačila za vso skrb, delo in trud.

Pri vnovčenju hmelja je treba predvsem mirnih živcev, treznega presojanja položaja in pa previdnosti ter poštenosti.

Nič strahu, da bi morali dati hmelj na pol zastonj. Pridelek žlahtnega hmelja vsekakor obeta dati bolj pičlo kot lani in četudi bo Amerika pridelala več, gotovo celokupni svetovni pridelek hmelja ne bo večji ko lani in ne bo prekašal potrebe.

Presojajmo trezno poročila o gibanju cen ter prodajajmo počasi in previdno. Kdor ima večji pridelek, naj proda v več partijah, da na ta način doseže zdravo, povprečno srednjo ceno. Ne nasedajmo razburljivim vestem, ki gredo za tem,

Pravilno sušenje

je mogoče le s stalno kontrolo toplote v sušilnici. Z navadnim toplomerom pa gre to težko. Natančno in enostavno kontrolira toploto stalno le **termosignal**, ki ga imajo na Češkem že skoro v vsaki sušilnici in katerega nudi tudi Vam

HMELJARSKA ZADRUGA, r. z. z. o. z., v Žalcu

Vzorčni sejem hmelja

priredi tudi letos HMELJARSKA ZADRUGA, r. z. z. o. z., v Žalcu. Sejem, nad katerim je zopet prevzel pokroviteljstvo g. ban dravske banovine dr. Marko Natlačen, bo slovesno **otvorjen v nedeljo dne 29. avgusta t. l.**

ob 9. uri dopoldne. Vsi hmeljarji se vabijo, da se v čim večjem številu udeleže slavnostne otvoritve in da čimprej razstavijo na sejmu vzorec svojega pridelka, da bodo lažje in bolje prodali.

da mehčajo hmeljarje in tlačijo ceno, temveč vsakega, ki jih širi, nemudoma prijavimo.

Bodimo previdni pri prodaji in prodajmo le takemu kupcu ali njegovemu nakupovalcu, o katerem vemo, da bo hmelj tudi prevzel in ga v primeru, da se ga bo k temu moralo prisiliti, imel tudi s čim plačati. Zahtevajmo od nakupovalca vedno legitimacijo, da si bomo na jasnem, za koga kupuje. Ne prodajajmo nikdar prekupcem, ki kupujejo na svoje ime, pa razen obrtnice nimajo nič in delajo le za razliko; pri tem je seveda nabraisan vedno le hmeljar.

Ne ponujajmo in ne silimo s prodajo ter odločno zahtevajmo vedno za vsako blago tudi primerno ceno!

Bodimo odločni, kadar smatramo čas ugoden za prodajo ter z večnim odlašanjem ne grenimo življenja sebi in svoji družini!

Zahtevajmo vedno od kupca že pri sklepu kupčije, da vpiše v pogodbo tudi pripombo, da nam povrne pristojbino za plombiranje, ki znaša 1 dinar od vreče!

Ne pozabimo nikdar poklicati poverjenika ali njegovega namestnika, da plombira vreče, ko je hmelj pobasan in preden ga odpeljemo z doma. Med potom ali šele pozneje pred hmeljarno ali v hmeljarni se vreče ne bodo več plombirale, temveč izključno le doma pri dotičnem hmeljarju.

Bodimo poštteni v kupčiji in dobavimo kupcu vedno v redu to in tako, kar in kakor smo prodali. Z isto pravico kakor mi od kupca zahteva namreč tudi on od nas popolno poštenost v vsakem oziru.

Prijavimo vse primere nereelne kupčije in sploh vse nepravilnosti v kupčiji vedno takoj v pisarni Banovinske hmeljske komisije v Žalcu, kjer bo v sezoni uradoval tudi banovinski hmeljarski nadzornik, ki bo nudil prizadeji stranki potrebno zaščito in pomoč.

Hmeljarji, čas vnovčenja našega pridelka je tu. Postavimo na trg čim boljše blago, ne ponujajmo in ne silimo s prodajo, temveč ohranimo mirno kri ter prodajajmo počasi in previdno, da bomo dosegli čim boljšo ceno!

Pustimo hmelj dozoreti

O pravilni zrelosti hmelja v pravem smislu ne moremo govoriti, pač pa v življenju pri vsakem plodu smatramo, da je zrel tedaj, ko je najbolje sposoben za porabo, kateri je namenjen. Prav tako je tudi pri hmelju.

Stari hmeljarji se še dobro spominjajo, da smo v prejšnjih časih obirali hmelj navadno precej pozneje. To je bilo tedaj, ko se še ni polagalo toliko važnosti na barvo pridelka, temveč predvsem na težko kakovost blaga. V teku zadnjih let, ko se kot prvovrstno zahteva predvsem v barvi gladko zeleno blago, pa se hmelj obira vedno manj zrel. Preveč zrel hmelj že itak izgubi svojo gladko zeleno barvo, poleg tega pa ga v času zorenja najraje napade peronospora v kobule, da porjavi ali vsaj postane lisast. Tako blago pa je potem seveda pri današnjih zahtevah glede barve težko vnovčiti. Zato se hmelj dandanes vedno bolj predčasno obira.

Toda vsaka stvar do gotove meje, pravi star pregovor! Saj je prav, da skrbimo za barvo in hmelj tudi nekoliko prej oberemo. Toda preveč pretiravati tozadevno tudi ne smemo, ker s tem škodujemo v prvi vrsti sebi samemu, pa tudi slovesu našega hmelja sploh. Zato pa moramo obirati ob pravem času.

Če obiramo hmelj prezgodaj, so kobule res zelene ko trava, toda to ni tista prava in vedno zaželjena zlatozelena hmeljska barva. Poleg tega

take kobule še niso zaprte, temveč režijo, vsebujejo le malo lupulina in zato tudi niso težke. Kdor obira prezgodaj, torej nima pravilno zelenega hmelja in tudi izgubi mnogo na teži, ker je prezgodaj obrano blago vedno dosti lažje. Seveda pa tudi ni dober hmelj, ki že prezori. Pri prezrelem hmelju se namreč kobule zopet odprejo in obilo lupulina izpade pri tem, barva prezrelega hmelja pa postane najprej lisasta in potem rdečkasta tudi brez peronospore.

Obirajmo torej o pravem času, ko je hmelj pravilno dozorel. To spoznamo po tem, da prej ko trava zelena barva kobul udari na zlatozeleno, kobule pa so stisnjene, čvrsto zbite, se masno otipljejo in šumijo, če jih stisnemo. Če pravilno dozorele sveže kobule hmelja stisnemo v pesti, ne ostanejo zmečkane, ko odpremo dlan, temveč zavzamejo polagoma zopet svojo prvotno obliko, dlan pa ostane masna in lepljiva. Tak hmelj je pravilno dozorel ter je polnovredne kakovosti in tedaj ga je treba obirati!

Tudi dandanes poleg barve igra teža odločilno vlogo pri določanju vrednosti ter cene hmelja, na kar v svojem lastnem interesu ne smemo pozabiti. Kupcu in pivovarni ni za zeleno štajersko travo, temveč le gladko zelen, težek in polnovreden štajerski hmelj je iskano blago, ki vedno najde kupca in tudi dobro ceno.

Pustimo torej hmelj pravilno dozoreti, hmeljarji! Preveč strahu pred porjavenjem pridelka nam le škoduje, seveda, previdnosti je pač treba.

Če preli nevarnost peronospore v kobule, jih vedno lahko poštropimo z raztopino bakrenega apna ter s tem zaščitimo barvo. Med zorenjem hmelja že v nekaj dneh mnogo pridobimo na teži blaga in kakovosti ter vrednosti sploh. Preveč hiteti z obiranjem torej nikakor ne kaže. Seveda pa prav tako ne smemo nikdar pustiti hmelja prezoreti, ker tedaj zopet izgubimo na vrednosti in barvi ter utrpimo s tem znatno škodo. Ne obirajmo torej prezgodaj, še manj pa prepozno, ne pretiravajmo tozadevno ne na eno in ne na drugo stran, temveč obirajmo o pravem času, ko je hmelj pravilno dozorel, pa bo na vse strani prav. Seveda se je tozadevno treba prilagoditi v vsakem primeru okoliščin, toda brez dvoma bo vedno bolje obirati nekoliko prezgodaj kakor pa prepozno, le pretiravati ne smemo.

Lepo obirajte, skrbno prebirajte in sušite, da boste lažje in bolje prodali!

Razno

Cene hmelja v Nemčiji so določene za letošnji pridelek v isti višini kakor lansko leto, namreč po 4 do 6 RM (52–78 din) za kg za hmelj iz okolišev Hallertau, Spalt, Tettnang in Jura, ter na 3,40–6 RM (44–78 din) za kg za hmelj iz ostalih hmeljskih okolišev v Nemčiji. Pri isti ceni se je odtegnilo lani hmeljarjem 25 % izkupička za NHPD, koliko bo znašal odtegljaj letos, še ni določen ali vsaj ne objavljeno.

Produkcija piva na Japonskem se je v prvem polletju letošnjega leta dvignila za 20 % proti isti lanskoli dobi.

Produkcija piva v Ameriki (USA) se je dvignila v času od 1. julija 1936 do 30. junila 1937 za nad 13 %, proti isti predhodni dobi.

Vprašanja in odgovori

T. P. v B.: Nekaj strašijo z rdečim pajkom in priporočajo razna sredstva proti tej nadlogi. Katero je najboljša, pa da ni predrago?

Odgovor: Proti rdečemu pajku so najboljša žveplena sredstva — žvepleno-apnena brozga, Polybarit, Solbar, Erysit — ki pa niso poceni. Izdatno zatira rdečega pajka tudi čista mrzla voda, s katero pod večer in zgodaj zjutraj v močnih curkih oblivamo napadene rastline; to sredstvo je gotovo tudi najcenejše. Sicer pa je po izdatnem dežju v ponedeljek in nekaj izredno mrzlih nočeh menda nevarnost rdečega pajka sploh popolnoma minula.

J. R. v G.: Kje dobim termosignal in ali je prikladen za vsako sušilnico?

Odgovor: Termosignal dobite v skladišču Hmeljarske zadruga v Žalcu, kjer jih je menda še nekaj na zalogi; montira se lahko v vsako sušilnico.

F. Š. v D.: Ali bo letos Hmeljarska zadruga priredila sejem in ali je res koristno postaviti tja vzorec?

Odgovor: Vzorčni sejem bo, kakor vidite iz današnjega oglasa. Vsak pameten hmeljar bo tam razstavil svoj vzorec, ker mu bo to prav gotovo direktno ali indirektno pomagalo, da bo lažje prodal in dosegel boljšo ceno.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Hmeljski nasadi dozorevajo in obiranje je splošno v polnem teku. Obče se računa, da letošnji pridelek ne bo znašal nad 20.000 stotov, kar se kakovosti tiče, pa bo blago letos boljše, pretežno gladko zeleno v barvi, težje in bolj enofno kakor lani. — Četudi je mnogo inozemskih kupcev že prišlo semkaj, kupčija še ni pričela, ker še ni dovolj blaga na razpolago. Kupilo se je le nekaj malega za vzorce deloma po ceni, ki se bo pozneje ustanovila, deloma pa tudi s takojšnjim zaključkom po 25–30 din za kg.

Vojvodina: Le ponovno škropljeni nasadi so ostali zdravi, v ostalih pa povzroča peronospora vedno več škode. Po zadnjem stanju nasadov sodeč letošnji pridelek ne bo presegel 15.000 stotov.

Škropilnice najboljše Holderjeve, **olje in mast** za motorke, **Solvay-sodo** za burgundsko brozgo, **bakreno apno** „Sfinks“ in **kazein** dobavlja svojim članom najceneje **Hmeljarska zadruga r. z. z o. z. v Žalcu.**

Češkoslovaška: Obiranje, ki je deloma pričelo že v prejšnjem, je v tekočem tednu prešlo splošno v tek. Po dosedanjih uspehih sodeč, bo letošnji pridelek vsekako za 25 % manjši kakor lani. Po dolgoletnejši suši sedaj česti nalice sicer poskrbe za potrebno vlago, toda za izboljšanje nasadov so prišli že prepozno in le ovirajo obiranje ter sušenje. Glede kakovosti je pridelek letos težji in tudi boljši v barvi, četudi bo v splošnem zelo različen. — Tržišče je mirno in le bolj nominalno notira lanski pridelek Zatec 9–18 din za kg. Za letošnji pridelek kupčija polagoma pričinja. Dočim se je prvotno za vzorce plačevalo le 24–28 din, se sedaj kupčija polagoma razvija in plačuje v Žalcu 25–45 din za kg. Kupuje se predvsem na račun kontingenta v Nemčijo.

Nemčija: Vkljub izdatnejši vlagi se stanje nasadov ni bistveno popravilo. Računa se, da bo celokupni pridelek v Nemčiji znašal letos kakih 20 % manj kot lani, kakovost blaga pa bo splošno boljša, če ne bodo še uši preveč skvarile pridelka. V ostalem pa množina in kakovost še mnogo zavisi od vremena med obiranjem. — Tržišče je mirno in skoro brez prometa ter se zanimanje obrača že vse bolj k novemu pridelku.

Francija: Hmelj večinoma šele prehaja v kobule in se letošnji pridelek še ne da prav oceniti. Rastlina je v splošnem zdrava in obeta dober pridelek, ki pa bo po sedanjem stanju nasadov sodeč za kakih 10 % manjši kakor lani. — Tržišče je mirno in za lanski pridelek skoro ni več zanimanja.

Poljska: Pri ugodnem vremenu zadnjih dni rastlina dozoreva in splošno obiranje polagoma pričinja, vsekakor letos prej kot navadno. V nekaterih legah povzročajo uši še vedno mnogo škode in so nekatere nasade skoro docela uničile. Splošno se računa, da bo pridelek za 20–30 % manjši kakor lani.

Belgija: V Alostu nasadi v splošnem prav dobro obetajo, dočim precej slabše v Poperinghe, kjer je rastlina neenakomerno razvita in jo tudi uši zadržujejo v normalnem razvoju. Splošno se računa, da bo letina bolj pičla kot lani. — Tržišče je mirno in le semtertje pokaže nekaj več živahnosti. Letošnji pridelek v predprodaji notira 14–16 din za kg.

Anglija: Stanje nasadov se ni mnogo spremenilo in v splošnem zadovoljava. Rastlina je zdrava, le uši se vedno zopet pojavljajo v mnogih nasadih. Nasadi so večinoma v cvetu, ki precej dobro obeta. Izdatnejša vlaga bi prišla rastlini zelo v prid.

Amerika: Stanje nasadov obeta splošno precej obilnejšo letino kakor lani in tudi kakovost predvidoma ne bo zaostajala za lansko. — Tržišče je mirno, cene so še popustile in domači pridelek notira lanski 21 do 26 din, predlanski 14–17 din, letnik 1934 pa 10–13 din in starejši letniki 6–8 din, že zacarinjen inozemski pa

lanski 47—52 din in predlanski 34—43 din za kg. Za predprodajo letošnjega pridelka ni zanimanja in kupci očitno čakajo, da se bo videlo, kolika in kakšna bo letina. Prvo letošnje blago bo menda h koncu avgusta že prispelo na trg.

Za razvedrilo

V zaporu.

»Zakaj si tukaj?«
 »Zaradi prehitre vožnje! In ti?«
 »Zaradi prepočasne vožnje!«
 »Kako to?«
 »Dohiteli so me, ko sem bil kolo ukradel!«

Pri zdravniku.

Zdravnik (piše): »Močan glavobol, bolečine v želodcu, vrtu, hm. Koliko ste stari, gospa?«

Gospa: »Štiri in dvajset.«

Zdravnik (piše dalje): »Izguba spomina tudi.«

V službi.

Klančnik: »Gospod ravnatelj, ali smem jutri dopoldne ostati doma?«

Ravnatelj: »Zakaj? Mogoče spet stari izgovor? Kaj ni vaša stara mati že pred enim letom umrla?«

Klančnik: »Da, da — hm — jutri se bo namreč moj stari oče spet poročil!«

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.

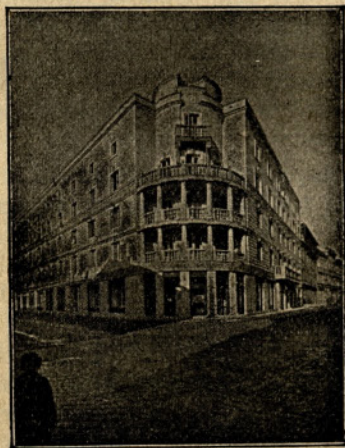
Hranilnica Dravske banovine Celje ♦♦ Ljubljana ♦♦ Maribor

Čupilarno varen zavod.

Obrestovanje najugodnejše.

Za vloge in obresti jamči Dravska banovina

z vsem premoženjem in vso davčno močjo.



Sprejema hranilne vloge in jih obrestuje najbolje Denar je prinjejalozen 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

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.