

Poštnina plačana v gotovini.

Slovenski hmeljar



Glasiło Hmeljarskega
društva za Slovenijo

★ Prvi strokovni list za hmeljarstvo ★

Glasiło Hmeljarske
zadruga r.z.z.o.z. v Žalcu

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

Leto VIII

Celje, dne 14. maja 1937

Štev. 9

O bakrenem apnu

Modra galica je menda najstarejše sredstvo proti raznim glivičnim boleznim naših kulturnih rastlin in prav gotovo tudi zelo učinkovito ter zanesljivo sredstvo, če je brozga za škropljenje pravilno pripravljena in uporabljena. Ker pa je priprava te brozge gotovo vse prej kot enostavna, se je že davno skušalo najti prav tako učinkovito in zanesljivo sredstvo, vendar glede priprave škropiva enostavnejše sredstvo. Zadnja leta se je res posrečilo kemični industriji spraviti v promet tako sredstvo, ki je splošno znano pod imenom bakreno apno in ki se prav dobro obnese v hmeljarstvu, pa tudi v vinogradništvu.

Bakreno apno so najprej začeli izdelovati v Nemčiji, in sicer je bilo prvo t. zv. Wackerjevo apno, ki se je zlasti v hmeljarstvu kaj hitro udomačilo in močno izpodrinilo galico. Dandanes se izdeluje bakreno apno pod različnimi imeni že tudi drugod. V naši državi ga izdeluje kemična industrija Zorka d. d. v Subotici pod imenom »SFINKS«. Vsa bakrena apna se izdelujejo na isti način in tudi naš domači izdelek po svoji kakovosti prav nič ne zaostaja za inozemskim.

Bakreno apno je prav fin, v vodi lahko topljiv zelenkast prašek, ki ima vse dobre lastnosti sveže in pravilno pripravljene galično-apnene brozge ter napram tej tudi še naslednje prednosti:

1. Bakreno apno samo kakor tudi z vodo pomešana raztopina se drži neomejeno dolgo in ne izgubi svoje učinkovitosti, dočim raztopina galice in apna obdrži svojo učinkovitost le 24 ur.

2. Bakreno apno se uporablja radi dobre učinkovitosti in lepljivosti v le enodstotni raztopini, dočim moramo uporabljati raztopino galice in

apna tudi večodstočno; vkljub višji ceni pride torej bakreno apno v uporabi skoro ceneje kakor galica.

3. Bakreno apno je zelo fino zmleto in se lahko uporablja tudi za prašenje kakor n. pr. žveplo; prašek se šele na rastlini raztopi in tako uniči klice bolezni.

4. Priprava raztopine bakrenega apna je kar najbolj enostavna. Saj je na 100 litrov vode treba zamešati le 1 kg bakrenega apna in škropivo je gotovo. Sfinks se popolnoma raztopi v vodi in zato to škropivo ne maši razpršilnikov; le radi morebiti nesnažne vode je priporočljivo polniti škropilnice tudi s to raztopino le skozi sito.

5. Raztopina bakrenega apna ne povzroča na rastlini nobenih madežev, kakor se to navadno dogaja pri škropljenju z raztopino galice in apna. Ta prednost bakrenega apna je zlasti pri škropljenju hmelja v kobule, pa tudi namiznega grozdja in sadja, neprecenljiva.

6. Raztopina iz bakrenega apna je vedno pravilno sestavljena in je zato popolnoma izključeno, da bi osmodila rastlino, kakor se to često dogaja pri raztopini galice in apna, če ni pravilno pripravljena.

Kakor je iz navedenega razvidno, si z uporabo bakrenega apna prihranimo mnogo časa in truda, silnosti in jeze ter končno tudi denarja. Sredstvo je že preskušeno na veliko v hmeljar-

Škropilnice, hmeljarji, si nabavite čimprej, da bodo pravočasno pri roki. Svojim članom dobavlja **najboljše Holderjeve** škropilnice tudi najceneje **Hmeljarska zadruga** r.z.z.o.z. v Žalcu. Skladišče je odprto redno vsak dan, toda samo dopoldne.

stvu, vinogradništvu in sadjarstvu ter se je povsod izvrstno izkazalo.

Uporaba bakrenega apna je zelo mnogovrstna. Predvsem ga uporabljamo proti peronospori na hmelju in vinski trti v $\frac{1}{2}$ do 1 % raztopini, pa tudi proti škrlupu in moniliji na sadnem drevju v enakomočni raztopini ter proti plesni krompirjevega listja v 1 % raztopini.

V normalnih letih škropimo:

Hmelj vsaj štirikrat, in sicer prvič, ko je rastlina 1 m visoko, drugič, ko je rastlina 3 m visoko, tretjič v cvet ter četrtič in po potrebi tudi petič in šestič v kobule; vzeti je treba vedno 1 % raztopino, le za prvo škropljenje morda tudi samo $\frac{3}{4}$ ali celo le $\frac{1}{2}$ %.

Vinsko trto škropimo petkrat, in sicer prvič, ko so mladice dolge 5 cm, če pa v prejšnjem letu ni preveč razsajala peronospora, to škropljenje lahko odpade, pač pa je treba škropiti takoj, ko se pokažejo grozdiki, drugič kakih štirinajst dni pred cvetom oziroma tedaj, ko znaša povprečna toplota 13° C in poženejo novi listi, ki so zelo izpostavljeni okuženju, tretjič neposredno pred cvetom, četrtič takoj po cvetu in zalamanju, in petič preden začne grozdje dobivati barvo ter po rezu vrhnjih poganjков; potrebna je vedno 1 % raztopina, le za škropljenje grozdicev ter drugo in tretje škropljenje vzamemo lahko tudi le $\frac{1}{2}$ % raztopino.

Sadno drevje bo treba škropiti petkrat, in sicer prvič spomladi, še preden začne drevje brsteti, drugič tik pred cvetom, tretjič takoj po cvetu, četrtič ko je sad že 2 cm debel in, če je potrebno, konec julija še petič; za prvo škropljenje je potrebna 2 % raztopina, za ostala zadostuje tudi le $\frac{1}{2}$ %.

Krompir se škropi dvakrat, in sicer prvič takoj, ko se pokaže plesen na listju, kar je navadno ob cvetu, in drugič kake 3 do 4 tedne pozneje; potrebna je vedno 1 % raztopina.

Znano je, da traja učinkovitost škropljenja z bakrenimi sredstvi 2 do 3 tedne, ob trajnem deževju seveda manj in je zato ob takem vremenu treba škropiti tudi večkrat. Zelo važno pa je, da škropivo vedno čim najbolj fino razpršimo, tako, da v obliki lahke megle orosi celo rastlino. V to svrhu so porabne le škropilnice z dovolj močnim pritiskom in z najfinejšimi razpršilniki. Oblivati smemo le sadno drevje pri prvem škropljenju, sicer pa ne, kajti oblivanje zelenja le ovira rastlino pri sprejemanju dušika in oddajanju kisika ter utegne zato celo škodovati.

Kaj sedaj?

Letos nam je prinesla pomlad kaj neugodno vreme. Hladno in deževno je bilo vseskozi, da smo morali bolj ali manj v mokrem obrezovati in da je rastlina močno zaostala v razvoju. Šele h koncu preteklega tedna je nastopilo boljše, suho in toplo vreme. No, in kaj sedaj najprej?

Predvsem neutegoma s hmeljevki kvišku, v kolikor se to še ni zgodilo, toda na noben način ne preblizu korenike, temveč vsaj pošteni dve pedi proč. Potem pa je treba urediti hmeljišče, ki je gotovo bolj ali manj shojeno ter steplano, ko se je moralo delati v njem največ v mokrem. Nujno je treba zrahljati zemljo med vrstami z okopalnikom in z motiko v vrstah. To je potrebno tembolj, ker se je radi naglega nastopa sončne vročine pokrila zemlja s trdo, neprodušno skorjo tako, da je onemogočen vsak dostop zraka v zemljo. Skrbeti vedno za plevela čisto in dobro zrahljano zemljo v hmeljišču je neobhodno in prav nujno potrebno.

Kako pa z gnojenjem? Tudi to je bilo težko izvršiti v tako mokrem vremenu. Za dobro preležan domač hlevski gnoj in dober kompost je še vedno čas in tudi kalijevo sol se lahko še trosi. Če pa se bo hmelj preveč obojavljal, ga bo treba tudi nekoliko zaliti z razredčeno gnojnico ali pa mu dati nekaj čilskega solitra. Toda le previdno z dušičnatimi gnojili in ne šariti z njimi preveč, da se naglorasna in zato že itak mehkužna rastlina še bolj ne pomehkuži in nas potem ne razočara s pridelkom.

Paziti moramo na bolhače, če se pojavijo, ter jih s primernimi sredstvi takoj pregnati oziroma zatreti. Letos bi utegnili na precej zaostali rastlini povzročiti nepopravljivo škodo.

Potem pa je treba nemudoma v boj proti peronospori. Paziti je treba na kuštrovce ter jih vedno takoj sproti porezati in sežgati, kakor hitro se pokažejo. Zato pa je nujno potrebno večkrat pregledati nasade. Treba pa se je pripraviti tudi na škropljenje. Kakor hitro je rastlina ob hmeljevki pol do meter visoko, jo je treba temeljito poškopiti. Škropimo sedaj lahko z galico, vendar je treba vzeti vsaj $\frac{3}{4}$ % raztopino, ki pa jo je treba res pravilno napraviti. Enostavnejše je škropljenje z bakrenim apnom v 1 % raztopini. Bati se je, da bo treba izvojevati letos hud boj s peronosporo, pa je treba zato pravočasno pričeti.

Pri napeljevanju je treba odbrati srednje močne, zdrave in čvrste poganjke ter jih položiti na zemljo do hmeljevke in jih šele potem ob njej napeljati, toda ne več kot dva ali največ tri.

Če bo dež zopet zbil in potem sonce zaparilo zemljo, jo je treba vedno takoj zopet zrahljati. Zamudili smo letos precej z vremenom, pa moramo gledati, da sedaj čim bolje poskrbimo za hmelj in si tako zjamčimo čim boljši pridelek. Že sedaj je namreč treba misliti na to — in to letos še prav posebno.

Razno

Nemčija bo skrčila letos, kakor smo že poročali, površino nasadov za 1500 ha, in sicer v Hallertauu za 865, Hersbrucku 196, Spaltu 179 in Tettnangu za 98 ha. Tam, kjer hmeljarji ne bodo sami pometali hmelja ven, bo storila to posebna delovna kolona v prisotnosti župana, kmetijskega delegata in hmeljarskega zaupnika. Take delovne kolone so še postavljene.

Pridelek hmelja v Franciji je znašal lani 16.539 stotov na 2025 ha, povprečno na 1 ha torej 8 stotov, dočim se je pridelalo predlani 23.126 stotov na 1953 ha, povprečno na 1 ha torej 12 stotov; lani je bil torej pridelek za 6587 stotov, t. j. 28 % manjši. Glede posameznih okolišev je pripadlo lani na Alzacijo 1460 ha s 13.130, Nord 240 ha s 2400, Burgund 215 ha s 416 in Lotaring 110 ha s 590 stotov pridelka.

Nemčija je pridelala lani na 10.280 ha skupno 101.018 stotov hmelja, dočim predlani na isti površini le 85.918 stotov, lani torej za 17,6 % več. Tako je sedaj končno veljavno ugotovil drž. stat. urad.

Svetovna produkcija piva se od leta 1932 stalno dviga in je znašala:

v letu 1929	185,240.000 hl
v letu 1931	173,000.000 hl
v letu 1932	156,000.000 hl
v letu 1933	156,700.000 hl
v letu 1934	185,500.000 hl
v letu 1935	191,000.000 hl

Konsum piva se dviga predvsem v zapadnih državah, kjer se od nekdanje pije mnogo piva, tako zlasti v USA, Angliji in Nemčiji, dočim v nekaterih drugih tudi stalno nazaduje, tako v Avstriji, Ogrski, Jugoslaviji in Poljski.

Konsum piva v Italiji se je lani nekoliko dvignil in sicer na 456.000 hl s 400.828 hl v prejšnjem letu.

Hranljivost piva je večja, kakor se navadno misli in upravičeno trde pivopivci, da je pivo tekoč kruh. V pivu je namreč precej sladur, zlasti v temnem, ki je izredno lahko prebavljiv. Tako je hranljivost pol litra piva vsaj tolikšna kakor štirih žemelj, 5 dkg masla ali kozarca mleka. Poleg tega je v pivu še obilo dragocenega vitamina B. Radi dodatka hmelja pa vpliva pivo tudi pomirjevalno in uspavalno. Vsekakor vsebuje pivo obilo hranljivih in zdravnih snovi in se zato naravnost predpisuje zlasti proti mršavosti in pa za rekonvalescente.

Za koliko se osuši hmelj? To je zelo različno: v suhih letih manj, v mokrih pa zopet več. Tako mora izpuhteti iz svežega hmelja v suhih letih le 320 l vode, da dobimo 100 kg suhega hmelja, v mokrih pa tudi 500 l. V suhih letih se torej 100 kg svežega hmelja osuši na 30 kg, v mokrih pa tudi na 20 kg. Zato pa so tudi

v mokrih letih s sušenjem hmelja vedno večje težave kakor v suhih, pa čeprav je tudi v mokrih med obiranjem lepo vreme.

Pivo je najcenejše na Češkoslovaškem. V Belgiji je pivo še enkrat dražje, četudi se ga popije še enkrat toliko. Tudi v Avstraliji in USA je pivo sorazmerno drago in stane liter okrog 12 din.

Cena piva sestoji v ČSR iz 26,7 % za davke in druge javne dajatve, 17,3 % za plače, 16,7 % za ječmen, 15,7 % za obratne, upravne in prodajne stroške, 12,5 % za amortizacijo in vzdrževanje naprav, 4,7 % za dobiček, 3,5 % za raznoterosti in 2,9 % za hmelj. Kakor razvidno, so izdatki za hmelj v pivovarski industriji še najmanjši in zato tudi cena hmelja ne more vplivati na ceno piva.

Konsum piva na Poljskem sicer polagoma, a vendar stalno nazaduje in je znašal lani 1.074.000 hl proti 1.065.000 hl predlani in 1.117.000 hl v letu 1934.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Po stalno deževnem in hladnem vremenu je h koncu preteklega tedna nastopilo končno prav lepo toplo in suho pomladansko vreme. Rastlina krepko odganja ter skuša čimprej dohiteti zamujeno.

Vojvodina: Pri izredno toplem in suhem vremenu se stanje nasadov hitroboljša, četudi je rastlina zaenkrat še precej zaostala v razvoju.

Češkoslovaška: Po končanem obrezovanju je pri sedanjem lepem vremenu rastlina dobro odgnala. Semertje pa so se tudi že pojavili bolhači tako obilno, da jih bo nujno potrebno zatirati. Prav tako v nekaterih nasadih rilčkarji povzročajo dosti škode, ker sproti obzirajo mlade poganjke. Tržišče je mirno in je predvsem za cenejše blago nekaj zanimanja. Cene se v glavnem drže in tako nofira lanski žatec 15—31 din ter Uštěk in Roudnice 12—18 din za kg. Znamkovanih je doslej v žatcu 88.527 stotov lanskega pridelka.

Nemčija: Radi deževnega in hladnega vremena so vsa dela v hmeljskih nasadih zelo zaostala in prav tako tudi vegetacija rastline. — Na tržišču je za lanski pridelek še vedno povpraševanje. Cene so za slabše blago nekoliko popustile, za boljše pa se drže in se plačuje za domače pivovarne Hallertau, Spalt in Tettnang po 46—49 din ter Hersbruck in Württemberg po 37—48 din za kg. Tendencia je sicer bolj mirna, vendar precej čvrsta.

Francija: Za hmeljske nasade je bilo že nujno potrebno izboljšanje vremena. Rastlina je v lažjih legah dobro prezimila, v težjih pa mnogo trpela radi preobite moče. — Tržišče je prejkoslej mirno in je bilo zadnji čas prodano le nekaj boljšega in najboljšega alzaškega hmelja po 18—22 din za kg.

Poljska: Precej ugodnejše vreme je končno omogočilo prva dela v hmeljskih nasadih. Rastlina je v splošnem dobro prezimila. — V kupčiji je položaj nespremenjeno miren.

Belgija: Tržišče je mirno in lanski Poperinghe nofira 14—15 din, letošnji v predprodaji za oktober-november pa 17 din; tendencia za predprodajo je razmeroma čvrsta.

Anglija: Prav zadnji čas je že bil za lepše vreme, da se bo moglo dokončati zapoznena dela v hmeljskih nasadih. — Tržišče je nespremenjeno mirno.

Amerika: Radi neprestanega deževja je rastlina zaostala v razvoju in semtertje se je pojavila že tudi plesen. — Tržišče je prejkoslej prav mirno in deloma le bolj nominalno notira boljše in najboljše domače blago lansko 35—39 din, predlansko 26—33 din, letnik 1934 pa 19—24 din in starejše 9—17 din, že zacarinjen inozemski hmelj pa lanski 52—66 din in predlanski 44 do 48 din za kg. Nekaj več zanimanja je za predprodajo, kjer se plačuje blago za eno do tri leta naprej po 17—20 din, 17—19 din in 17 din za kg. Tendenca je v splošnem zelo mirna.

Splošno: Končno se je vreme povsod izboljšalo in bo predvidoma rastlina še dohitela zamujeno.

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

	letos	lani
Nemčija (Tettnang), za doma	49	59 din
Anglija (Golding)	56	39 din
Amerika (Oregon)	41	15 din
Češkoslovaška (Zatec)	31	38 din
Jugoslavija (savinjski)	25	17 din
(vojvodinski)	15	12 din
Francija (alzaški)	24	18 din
Poljska (wolinjski)	21	21 din
Belgija (Alost)	18	15 din



Sprejema hranilne vloge in jih obrestuje najbolje. Denar je pri njej naložen popolnoma varno. Za hranilne vloge jamči poleg rezerv in hiš nad 5000 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

Za razvedrilo

Zrcalo vesti.

Mlad sodnik staremu, črnobradatemu založencu: »Vaša vest je menda prav tako črna kakor vaša brada!«

Založenec: »Če je brada zrcalo naše vesti, gospod sodnik, je vi sploh nimatelj!«

Novomodno.

Oče svoji hčerki, došli iz višje dekliske šole: »A tako? Kaj vidim? Ti kadiš cigarete?«

Hčerka: »Menda vendar ne boste zahtevali od mene, da bi kadila pipo!«

Hranilnica Dravske banovine Celje ♦♦ Ljubljana ♦♦ Maribor

Popularno 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.