

hmeljar



H M E L J A R J A

GLASILO HME LJARSKE
ZADRUGE z o. j. v ŽALCU

Leto IV. Štev. 1
ŽALEC, JANUAR 1949



USPEHOV POLNO NOVO LETO 1949

*pri izpolnitvi planskih nalog v
pogledu hmeljarstva in ostalega
kmetijstva želi vsem hmeljarjem
in čitateljem našega lista*

**Upravni in nadzorni
odbor Hmeljarske
zadruga in uredništvo
H M E L J A R J A**

Novoletna razmotrivanja

Konec in začetek leta je čas, ko vsakdo napravi pregled dovršenega in bodočega dela. Zato je potrebno, da tudi hmeljarji pregledamo preteklost in usmerimo naše delo za bodočnost. Saj gojimo rastlino, ki je med industrijskimi rastlinami najbolj zahtevna, kar se tiče načina in časa obdelave, obiranja, sušenja, pršenja, podnebnih in talnih prilik ter gnojenja itd. Vse to danes naš pravi hmeljar v precejšnji meri obvlada. Imamo pa, kot v ostalem kmetijstvu, tudi v hmeljarstvu nova pota, nove načine obdelave, sušenja, pršenja, selekcije itd. in o teh bomo danes razmotrivali. V bivši Jugoslaviji se je kaj malo storilo za razvoj hmeljarstva, kar pa ni nič čudnega, saj takratni protiljudski oblasti ni bil pri srcu delovni hmeljar, ampak ona brezvestna klika, ki je izkoriščala hmeljarja. Da bi se vsaj do neke mere odpomoglo temu, so se zavedni hmeljarji združevali v »Hmeljarskem društvu«. Ker pa je bila to prostovoljna ustanova in ji je primanjkovalo sredstev, je razmeroma zelo malo storila za razvoj našega hmeljarstva. Šele sedaj po osvoboditvi, ko je prijelo ljudstvo oblast v svoje roke, nam je bilo omogočeno, da smo že leta 1945. ustanovili našo enotno hmeljarsko zadrugo, ki si je zadala nalogo, da bo vodila produkcijo, prevzemanje oziroma prepakovanje ter prodajo hmelja. Vse te naloge vestno

izvršuje. Danes že imamo zadružne selekcijske nasade, kjer smo zbrali najboljše rastline iz cele doline iz teh tako izbranih rastlin pa izbiramo zopet najboljše. To ni edina pot, po kateri bomo izboljšali »savinjski golding«, poboljšujemo ga potom križanja z divjim hmeljem itd.

Pri tem delu nam v obilni meri služijo Mičurin-Lisenkovi izsledki o prevzgoji rastline. Logično je, da še danes ne moremo razpravljati o kakšnih vidnejših uspehih, toda pot je začrtana in po tej poti korakamo smelo v bodočnost.

Ker pa vse te poizkuse ne moremo vršiti brez potrebnih tehničnih pripomočkov in prostorov, gradimo v to svrhu hmeljarski inštitut z rastlinjakom. Temeljni in kletni prostori z betonsko ploščo so gotovi. Spomladi nadaljujemo z delom ter upamo, da bo do jeseni ne samo pod streho, ampak v celoti izgotovljen. Ko bo enkrat vso znanstveno delo osredotočeno v tem inštitutu, bo to ogromno pripomoglo k razvoju hmeljarstva v našem socialističnem gospodarstvu.

Ob ustanovitvi naše zadruga, smo si zadali nalogo, da izboljšamo sušenje hmelja in sicer potom skupnih sušilnic. Upali smo namreč, da je v svetu tehnika sušenja v hmeljarstvu že toliko napredovala, da bomo lahko

eden ali drug način prilagodili našim razmeram. Žal se nam ti upi niso izpolnili. Primorani smo sami iskati novih načinov in tipov sušilnic. Kdor si je letos ogledal hmeljsko razstavo, ta je videl nov tip sušilnice na tekoči trak. To sušilnico smo že dve leti preizkušali in dosegli na njej zelo dobre rezultate. Čas sušenja je napram običajnim skoraj za 100% znižan, pri isti, oziroma še celo zboljšani kvaliteti posušenega hmelja. Segrevanje zraka za sušenje hmelja je predvideno potoplovodne naprave, ki bo lahko, če bo sušilnica stala v bližini združnega doma, služila istočasno za ogrevanje vseh prostorov v domu. Obratno pa lahko, kjer je že v združenem domu toplovodna naprava, služi sušilnici. Ker pa ima pri poskusni sušilnici vsaka mreža komaj 1 kv. meter površine, delamo načrte za sušilnico s 14 kv. metri površine, ki bo do hmeljskega obiranja gotova, da bomo mogli na njej delati nadaljnje poizkuse. Če se bo v tej velikosti dobro obnesla, pričnemo z nadaljnjo izdelavo. Toda to ni edini poizkus, ki smo ga napravili v pogledu sušenja. S tehničnim inštitutom kmetijske visoke šole v Zagrebu in njenim vodjem dr. ing. Fišerjem smo izdelali sušilnico za sušenje hmelja potom infrardečih žarkov. Je to prvi poizkus v naši državi o sušenju s temi nevidnimi toplimi žarki, zato bo še treba ogromno dela, da bomo lahko tudi ta način sušenja uporabljali ne samo pri hmelju, ampak tudi za ostale produkte, ki zahtevajo umetno sušenje. Ker pa naša ljudska oblast vlaga vse sile za čimprejšnjo elektrifikacijo naše države in bo kmalu v obilni meri električna sila na razpolago, bomo v tej smeri s poizkusi nadaljevali.

Poleg tega že navedenega delamo v naših nasadih poizkuse o raznih načinih obdelave, sajenja, gnojenja, pršenja, postavljanja hmeljev itd. Nekatera dela nam je uspelo sicer zboljšati in poenostaviti, toda kakšnih vidnejših rezultatov še žal nismo dosegli. Poleg tega nam manjkajo tehnični pripomočki in pa prepotrebni strokovnjaki. Mi sicer vzgajamo mlade kadre, na katerih bo slonelo v bodoče vso delo, toda je še vedno vse premalo razumevanja za to dolgotrajno in odgovornostno polno delo.

Hmelj je ne samo, kar se obdelave, spravila in sušenja tiče zelo zahtevna rastlina, ampak mu je potrebna tudi pri nadaljnji pripravi za svetovni trg nenehna nega. Vse to se vrši v naših dveh združnih skladiščih, ki imata približno 1½ ha skladiščne površine, ki je pri sedanjem načinu prevzemanja, sortiranja in egaliziranja še vedno veliko premajhna. Pri tem delu posebnih novotarij nismo vpeljali, pač pa nam je uspelo vse delo tako usmeriti in vpeljati, da lahko danes ves čas prodaje in odkupa dobavljamo po vrstah enotne tipe, kar je bilo in je vsako leto zaradi različnih leg težko doseči. Tu je potrebno pohvalno omeniti naše delavstvo in

nameščenstvo, ki sledi danim navodilom, se po njih ravna ter se vseskozi trudi, da odpremljamo v svet naš hmelj po vrstah in tipah, kot so bile v začetku hmeljske sezone določene. Da je temu res tako, priča veliko pohvalnih pisem, katere smo prejeli od naših odjemalcev tako iz vzhoda kot zapada. Toda vse to nas ne uspava, ampak podžiga k novemu delu, k novemu iskanju zboljšanja naprav v pogledu vskladiščenja, presortiranja, žveplanja, basanja itd. hmelja. Posebno žveplarne bo potrebno preurediti. Idejni osnutki so sicer gotovi, toda treba je še dosti tehničnega podrobnega dela. Da se olajša prebiranje in presortiranje, izgotavljamo prebiralni stroj, ki bo pričel v nekaj dneh obratovati. Z njim bo delo zelo olajšano in pospešeno. Torej tudi na tem polju nam ne primanjkuje dela v bodočnosti.

Če pogledamo predvojno stanje nakupa, prevzema, prodaje in izvoza hmelja, vidimo, da je prišlo za časa hmeljske sezijske po 20 do 30 tujih kupcev in prekupcev v Savinjsko dolino. Vsakdo teh je imel po enega tukajšnjega domačina kot pomagača oziroma komisionarja izvoznika, ta pa zopet po 1—2 uradnika ter 4 do 6 ali še več nakupovalcev (tekačev). Če to maso, ki je vsa kaj dobro zaslužila seštejemo, vidimo, da se je brez znoja in truda s prekupčevanjem hmelja okoriščalo od 120 do 250 ljudi. Poleg tega so bila potrebna prevozna sredstva, in sicer okoli 30 do 40 avtomobilov in najmanj toliko motornih koles. Danes pa opravi to delo v naši zadrugi 12 uradnikov in 1 do 2 avtomobila. Upoštevajoč vse to, vidimo, da smo uspeli stroške prevzema, prodaje in izvoza napram predvojnemu znižati za najmanj 80%.

Z enotno hmeljarsko zadrugo nismo samo znižali stroške, ampak izločili tudi ono nezdravo konkurenco, ki je stremela samo po tem, da pride do kupčij in zaslužka, na račun hmeljarja. Uspelo nam je doseči, da se sedaj gibljejo cene našega hmelja na pariteti cen najboljših vropskih hmeljev, kar naš hmelj, po svoji kvaliteti, v polni meri zasluži.

Sedanji pridelek hmelja z lahkoto vnovčimo. Če bi imeli še 100% več hmelja za izvoz, bi nam pri dobri kvaliteti prodaje ne delala težave. Žlahtnega hmelja še vedno primanjkuje v svetu in ga bo verjetno še v bodoče primanjkovalo, seveda so pa tudi presenečenja mogoča. Toda v splošnem vzeto so izgledi za naš hmelj v bodoče razmeroma zelo dobri.

Da se z našim hmeljem še bolj uveljavimo v svetu, je naša dolžnost, da vložimo vse sile za obnovo po okupatorju uničenih zemljišč z istočasnim izboljšanjem kvalitete in kvantitete. Le tako nam bo mogoče, da pridobimo naši ljudski skupnosti čim več tujih deviz, ki bodo služile izgradnji našega socialističnega gospodarstva, za kar nam je porok naša ljudska oblast.

CH. VERMEULEN:

Marsikaj neznanega o hmelju

Mnogo se o hmelju po svetu govori in se tudi dosti piše o njem. Menda ne bo odveč, če napišemo nekaj takega, kar se o hmelju še premalo ve.

Pivovarnar stalno uporablja hmelj pri varenju piva, vendar bi zelo težko našli pivovarnarja, ki nam bi mogel povedati, kaj se pri kuhanju hmelja dogaja in zakaj je ta hmelj boljši od drugega. Obširne knjige so napisane o hmelju, če jih pa natančno pregledamo, opazimo, da so zelo pomanjkljive. Zavedejo nas le na polje domnev, verjetnosti in možnosti.

Prav gotovo se je že marsikdo vprašal, zakaj dobrohotna narava nudi pivovarnarjem pridelek, ki ustreza vsem njihovim željam. Hmeljeva kobula je naravni proizvod, v kateri so v majhnih količinah zaželjene snovi. Množina hmelja, ki se pri kuhanju piva uporablja, ne znaša več kot 1% porabljenega žita. Nekoč smo mislili,

da ni mogoče variti piva brez slada in hmelja. V obeh svetovnih vojnah smo dognali, da lahko varimo v skrajnem primeru tudi brez slada, nikoli pa ne brez hmelja.

Pradomovina hmelja je v gozdovih zmerno toplih predelov. Tu najde hmelj vse potrebne pogoje za svojo rast, kakor tudi vlažno in mirno atmosfero, kakršna mu ugaja za njegov razvoj. Zato določajo njegovo rast, prehrano in razmnoževanje pogoji, ki tu vladajo. Hmelju prav posebno ugaja svetloba.

V predelih, kjer raste hmelj, so zime dolge in često tudi hude, pomladi pa se začinjajo pozno ter so razmeroma kratke. Vsi nadzemni deli hmeljske rastline se morajo razviti v nekaj tednih in dosežejo višino 10 ali še več metrov.

Hmeljski rastlini zelo ugaja vlaga. Njene korenine

prodrejo globoko v zemljo in v tem prekašajo korenine dreves in grmovja. Izgleda, da je v njej ozmotični tlak precej velik. Če odlomimo vrh trte ali stranskega poganjka, se prikaže kapljica soka, ki povzroča na jeziku »pekoč« okus. To je dobro, da je v njem tanin. Sok teče iz ranjene trte nekaj časa v večji množini, zato domnevamo, da tanin sodeluje pri ozmotičnem tlaku.

Rast hmeljske rastline delimo v tri dobe, ki pa se med seboj precej natančno razlikujejo. Prva doba je pred nastopom listja na grmovju, druga doba se ujema z razvojem plezalk, v tretji se razvija cvet in plod. Vsaka doba ima najbrž drugo prehrano, to se pravi, da koreninski sistem naredi odgovarjajoči razvoj.

V prvi dobi mora rasti rastlina čim hitreje, da doseže vrhove vmesnega grmovja predno požene listje. V tej dobi hmelj komaj poganja liste in uporablja poleti v koreniki nakopičeno hrano. Hmeljarji to vedo in ne porežejo hmeljevine takoj po obiranju, da se lahko sok vrne v koreniko. Kjer trte vendar porežejo, da lahko hmelj obirajo doma v skednjih ali ga obirajo s stroji, se posledice čutijo spomladi, ko mu zmanjka gonilne sile in se donos zmanjša. Hmeljarji v Ameriki, kjer je že obiranje s stroji precej razširjeno, znatno občutijo posledice prezgodnjega rezanja hmeljevine in so zaradi tega pojava že v skrbeh.

Hmelj je dvodomna rastlina. Po dveh ali treh letih, ko je bil hmelj vsajen, šele opazimo njegove prve lastnosti. Njegove dedne lastnosti je težko določiti, ker premalo vemo o recesivnih znakih njegovih genov. Zato ga razmnožujemo s potaknjenci z delitvijo stebela. Na ta način nastajajo čisto dedne zvrsti. Če del trte zakopljemo v zemljo, se razvijajo na njem korenine po vsej dolžini, ki je pokrita z zemljo in da toliko potaknjencev, kolikor vencev očesc nastane. Ko se v jeseni vrača sok zopet v koreniko, se zastavi v teh kolencih. Hmeljar opazi spomladi, da se je rastna moč matične rastline zaradi tega silno zmanjšala.

Omenjeno je že bilo, da hmelj potrebuje veliko vlage. Ves čas prve dobe rasti spomladi so predvsem delavne globoko segajoče korenine. Razvoj koreninic v humusnem sloju je komaj viden. Ko doseže rastlina 2 m višine, začne poganjati liste in pojavijo se stranski poganjki. Koreninice se še niso razvile v gornjih zemeljskih plasteh in hmeljar lahko obdeluje zemljo ter jo čisti plevela.

Hmelj je pri svoji naravni rasti v pradomovini pokrtil grmovje in hosto ter je tako prešel v tretjo dobo rasti. Zdaj se razvijajo cveti, ki se čez nekaj tednov pretvorijo v storžke. Istočasno nastajajo s skoraj neverjetno naglico v humusu koreninice v takem številu, da imenujejo to hmeljarji v Belgiji dlakavost korenin. Pri nas v Savinjski dolini pa pravimo temu rosne koreninice. Tedaj prenehajo hmeljarji obdelovati hmeljišče s kultivatorjem in plugom. Plevel v hmeljišču so morali že prej očistiti. V tej dobi se zdi, da si hmeljska rastlina na vse mogoče načine prizadeva, da se prehrani in postane zelo občutljiva za sušo. Prestalo mu škoduje prevelika vlaga, ker ovira zračenje tal. Vse, kar ovira ali pospešuje prehrano hmelja, se takoj opazi. Zadostuje na primer, da krajevna nevihta zalije v dobi suše del hmeljskega okoliša, pa so takoj vidne razlike v donosu med enim in drugim delom hmeljišč. Zato tudi trosijo hmeljarji soliter v začetku ali koncu cvetenja, ker je to umetno gnojilo zelo lahko topljivo.

V hmeljevih storžkih so za pivovarstvo važni produkti. Če jih hočemo pojasniti, se moremo podati na področje domnev.

Hmeljevi storžki se lažje razvijajo, če se oplodi cvet, sicer se razvoj storžkov zavleče. Dejali smo že, da je hmelj dvodomna rastlina. V veliki večini hmeljskih okolišev odstranjujejo hmeljarji moške rastline, ki rastejo v bližini hmeljišč. Cvetni prah, ki ga imajo moške rastline, v ogromnih množinah raznaša veter. Veter ga prenese na razdaljo več kilometrov. Pivovarnarji, ki varijo pivo na podlagi nizke fermentacije, pa ne cenijo oplodjen hmelj. Zato hmeljarji, ki goje hmelj za take

pivovarnarje, skrbe, da se hmeljev cvet ne oprasi in oplodi ter ne napravi semen.

Storžki imajo vijugasto cvetno os, ki jo imenujemo vretence. Vretence je za oporo krovnim in čašnim lističem in v njihovih pazduhah se razvije seme. Lupulina zrna se nabirajo okoli semen in v pazduhah lističev. Ko je hmelj popolnoma dozorel, krovnii lističi odpadejo in veter jih raznaša. Na svojem potu zadenejo na ovire grmovja in hoste, kjer se primejo njihovih listov. Z listi popadajo tudi semena na tla, kjer prezimijo v drugih živih bitjih v gniročem listju. Pred pomladjo tako seme ne sme kliti, ampak mora biti zavarovano pred trohnenjem in zajedalci. Ni pa vseeno, katere snovi zavlačujejo kalitev. Mogoče prav olje v semenu ovira prehajanje vode v seme. Morda tudi to olje povzroča odpor pivovarnarjev nizke fermentacije proti hmelju, ki vsebuje seme, ker se boje za peno pri svojem pivu.

Dolgo se že ve o baktericidni moči hmelja. Morda vpliva lupulin baktericidno prav v tem okolju trohnenja. Morda odbija izrazita grenčica lupulina živa bitja, ki se nahajajo v kupih suhega listja.

Človeštvo je porabilo mnogo časa, da bi odkrilo lastnosti hmelja. Kvas in ostale pijače, ki jih dobimo na podlagi fermentacije žita, ne poznajo hmelja. Sedaj uporabljamo različne začimbe. Ker nobena začimba ne presega aromatičnega duha hmelja, je nekoč nekdo pri varenju piva poskusil dodati hmelj. Divji hmelj je namreč zelo razširjen v našem zmerno toplem pasu in uporaba pijač izdelanih iz žita sega nazaj v davno preteklost.

Najstarejši dokazi o hmeljski kulturi v naših deželah segajo samo do 8. stoletja. Trdi se, da so Slovani v poznem srednjem veku ob svojem prihodu in Evropo prinesli hmelj na Češko in v južno Nemčijo, v zahodno Evropo pa se je razširil menda z Normani. Ali so hmelj varili že prej v slovanskih deželah? Že dolgo so konservirali v nekih predelih teh dežel testo za kvas tako, da so mu dodali hmelj. Možno je, da je prešel ta običaj tudi na pripravo pijač. W. Linke trdi, da so Skiti pili neke vrste pivo s hmeljem. V vseh slovanskih jezikih je v rabi beseda »chmel«. Zato domnevamo, da je bil hmelj znan pri teh narodih že pred preseljevanjem narodov.

Danci, ki so bili verjetno v stiku s Slovani ob rekah na Baltiku, imenujejo hmelj »hummle«. V zahodni Flandriji, kjer je bil znaten normanski in frizijski vpliv, imenujejo hmelj »houmel«.

Anglija, ki je bila v marsikaterem oziru zaradi svojega otoškega položaja izolirana v svojem razvoju, je spoznala hmeljarstvo šele v sredi druge polovice 16. stoletja. Hmelj so verjetno prinesli protestantski begunci iz okolice Poperinga. Imelo pa je to tudi svoje slabe posledice. Prve, ki so poskušali variti pivo z dodatkom hmelja, so imeli za fazifikatorje. Nekaj časa sta bili dve skupini pivovarnarjev, ki sta tekmovali med seboj in sicer pivovarnarji, ki so varili pivo s hmeljem in taki, ki so varili tradicionalni kvas.

Hmeljišče predstavlja v hmeljarstvu še mnogo problemov, ki niso in tudi dolgo ne bodo popolnoma jasni. Dva hmelja iste vrste, ki raseta v sosednjih predelih, torej pod istimi podnebnimi pogoji, lahko pokažeta velike razlike v donosu in kakovosti. Neke vrste rastejo bolje na težki zemlji, kakor n. pr. v Žatcu, Usteku in Mainburgu; drugim bolj ugajajo lahka peščena tla v Spaltu (ali v Savinjski dolini). Najboljši goldingi rastejo na apneni peščeni zemlji v Kentu. Težko je prorokovati kako bo uspeval hmelj, ki ga presadimo na drugo zemljo. Lahko se zgodi, da bo hmelj, ki daje v svoji prvotni zemlji zelo dobre pridelke, dal po presaditvi slabši donos, čeprav bi v tej zemlji druge vrste bolje uspevale. Zaradi vpliva zemlje je menda prišlo do tega, da določene hmeljske vrste prevladujejo v nekaterih hmeljskih okoliših in da so se hmeljske kulture koncentrirale v določenih področjih. Ni še ugotovljeno, kako naj pojasnimo vpliv zemlje. Domnevamo, da vpliva zemlja tedaj, če so navzoče različne sestavine s

katalitičnim učinkom. Že nekaj časa govorijo v tej zvezi o boru, cinku, magneziju itd. Če bi se posrečilo rešiti te probleme, bi verjetno nastal prevrat v zemljepisni razdelitvi hmelja na svetu.

Ni še znano delovanje hmelja pri kuhanju piva. Nekdaj se je govorilo, da ima pri tem svojo vlogo tanin, pozneje zopet peletin, nato pa alfa, beta in gama smole. Profesor Govaert dokazuje, da mehke smole hmelja prav nič ne zboljšajo okusa piva. To vlogo imajo grenke kisline humulon in lupulon, ki jih še vedno imenujejo hmeljeve smole in trdijo, da sloni vse težišče na humulonu in ne na ostalih snoveh. Prof. Govaert pa trdi nasprotno. Vse kar imenujemo »beta-frakcija« pusti v nejasnosti in dopušča domnevo, da se lupulon onečasti s snovmi različne lastnosti in izvora. Ta nejasnost pa ne zadržuje kemikov, da ne bi vstavili »beta-frakcije« v formulo za grenčično vrednost ali anti-septično vrednost. Angleži, ki so zagovarjali baktericidni učinek hmelja glede lactobacillus-a so popolnoma opustili beta-frakcijo v formuli za grenčično vrednost. Poslužujejo se formule »10 alfa«. (V drugo naprej)

Hmelj v Tasmaniji

Oktoberška številka glasila ameriških hmeljarjev »The Hopper« prinaša članek pod naslovom »Hmeljska industrija v Tasmaniji«. Članek je napisal P. F. Thomas, šef hortikularist pri avstralskem kmetijskem ministrstvu. V članku opisuje poreklo hmelja, njegov razvoj in gojenje v Tasmaniji (otok južno od Avstralije).

V uvodu omenja glavna hmeljska področja v Evropi in med ostalim trdi, da se hmelj poleg ostalih predelov goji tudi v Avstriji in na Madžarskem.

Danes že ves svet ve, da so v srednji Evropi producenti hmelja Češka in Jugoslavija in moramo piščevu neznanje zemljepisa pripisati veliki oddaljenosti Avstralije od Evrope ali je pa pisec črpal podatke iz priročnika, ki je verjetno izšel še pred prvo svetovno vojno in si še do danes ni na jasnem, da Češka in Jugoslavija že 30 let nista več v sklopu avstro-ogrške monarhije.

HMELJEVINA

Ob pregledu hmeljišč smo ugotovili, da je še vedno po vsem hmeljskem okolišu precejšnje število hmeljskih nasadov, kjer še do danes ni pospravljena in požgana hmeljevina. Ponovno smo v našem listu opozarjali hmeljarje, da je potrebno hmeljevino takoj ko je dozorela (običajno po prvi slani) pospraviti in požgati, da ne služi raznim škodljivcem živalskega in rastlinskega porekla za prezimovališče. Po večletnih opazovanjih smo dognali, da v onih hmeljiščih, kjer se hmeljevina pravočasno ne pospravi in požge, kaj rada v večjem obsegu nastopa

škodljivcev »proseni veša«. Njen zarod napravi občutno škodo na hmeljskih trtah in kobulah, zato je potrebno pravočasno preprečiti njeno razširitev. Ponovno pozivamo vse one hmeljarje, ki do danes še niso pospravili in požgali hmeljevino, da ob prvem zato ugodnem vremenu to storijo.

Imena onih nemarnih hmeljarjev, ki se našemu pozivu ne bodo odzvali, bomo primorani objaviti v našem listu.

HMELJSKA POROČILA

Iz Nemčije

Iz Nemčije poročajo, da ni uspelo trgovini nabaviti v prosti prodaji dovolj hmelja za izvoz. Da pa bodo krite potrebe izvoza in izvršene sklenjene kupčije, je bavarsko ministrstvo za prehrano, kmetijstvo in gozdarstvo izdalo uredbo, glasom katere je vsaka prodaja in prevoz hmelja brez odobrenja navedenega ministrstva prepovedana. Istočasno je bilo oddelku za pijače pri istem ministrstvu poverjena naloga, da sestavi komisijo za bonitiranje hmelja, ki mora vse zaloge pregledati in izločiti iz obstoječih zalog za eksport odgovarjajoče kvalitete.

Hmelj, ki bo odgovarjal izvozni kvaliteti, se mora dostaviti takoj na določena zbirna mesta, kjer bo prevzet in plačan po odrejenih cenah.

Južnoafriški uvoz in pridelek hmelja

Že nekaj let pridelujejo v Južni Afriki hmelj. Posebno zadnja vojna je pospešila razvoj hmeljarstva tako, da se ceni pridelek hmelja v letu 1947/1948 na 145 short tons (131.515 kg). Večina teh hmeljarjev je združena v zvezi hmeljarjev (Union Hop Growers Ltd.), ki oddaja celotno produkcijo hmelja dveh največjim pivovarnam. Ostale pivovarne pa so navezane na uvoz in to v pretežni večini iz USA. V prvih 4 mesecih leta 1948 je bilo uvoženega 27.720 lbs (12.574 kg) hmelja. Računa se, da bo zaradi povečave hmeljišč polagoma uvoz zmanjšan.

Belgija

Belgijski trg je še nadalje miren. Domači hmelj iz Poperinga se trguje po belgijskih frankov 30—45 za kg (34—51 din). Hmelj iz Alost pa dosega ceno belgijskih frankov 48—80 (55—92 din) za kg. Pivovarnarji imajo zaradi slabe potrošnje piva tekom poletja še vedno

precej zalog hmelja, zato niso voljni kupovati večjih količin ampak kupujejo le toliko, da krijejo tekočo porabo.

Prvotno določena količina češkega hmelja za belgijske pivovarne, ki je znašala 12.000 kvintalov (6.000 metrskih stotov), je sedaj dokončno znižana na 7.500 kvintalov za Belgijo in na 1.321 kvintalov za Luksemburg in Belgijski Kongo.

Med češko izvozno družbo za hmelj in belgijskimi potrošniki je vladalo nekaj časa nesoglasje glede kontingenta in cen češkega hmelja, kar pa je sedaj urejeno.

Poljska

Pred zadnjo vojno je bila v Poljski hmeljska produkcija zelo visoko razvita ter je krila vse domače potrebe in še so ostajale večje količine za izvoz. Med vojno je nemški okupator uničil večino hmeljišč. Nasadi se sedaj obnavljajo, toda obnova počasi napreduje. Danes ima Poljska 280 ha starih in 150 ha novih nasadov, ter je letos pridelala ca. 105 ton hmelja, ki ne krije niti petine potreb njene pivovarniške industrije, katera znaša približno 600 ton na leto. Manjkajoče količine bodo uvožene iz ČSR in Jugoslavije.

Način povečanja grenčice v hmelju v SSSR.

Ko je ruska delegacija obiskala v hmeljski sezoni Žatec, je ob tej priliki opozorila merodajne češke kroge na znanstveno delo, ki ga je izdala ruska akademija znanosti in umetnosti v letu 1945, o povečanju grenčice v hmelju.

V tem delu je navedeno, da so ugotovili, če se namakajo hmeljeve sadike v 2% raztopini kalijevega bromida ali 3% kalijevega galuna, da se povečajo grenčice v hmeljskih kobulah od 19—25% proti 12—17% v sadikah, ki niso bile namočene.