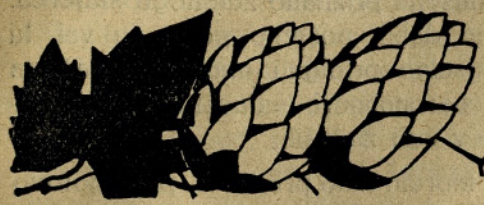


Slovenski hmeljár



Prvi slovenski strokovni list za hmeljarstvo

zhaja štirinajstdnevno ♦ Naročnina Din 20.—, za inozemstvo Din 50.—; posamezna številka Din 2.— ♦ Uredništvo in uprava: Celje, Cankarjeva ul. 4, telefon 176

Leto VI

Celje, dne 1. februarja 1935

Štev. 2

Savinjčan:

Ali nam je list potreben?

Sedaj, ko imamo za seboj eno najbolj črnih let, kar jih pomni zgodovina našega hmeljarstva, se oziramo nazaj v preteklo leto ter gledamo v bodoče s sličnimi občutki kakor pogorelec, ki je ostal sam samcat s svojo bedno družino ob kupu fležega tramovja, ko mu stopa pred oči kruta usoda s svojo temno bodočnostjo v vseh svojih odtenkih. Vsa zadnja leta, ko smo čitali in slišali govoriti o peronospori, smo na tihem upali, da vrag le ni tako črn, kot ga slikajo. A zadnja leta smo morali žalibog občutiti na lastni koži vso bridko resnico teh napovedi. Saj je lani peronospora neusmiljeno zamahnila po naših nasadih in močno oškodovala sloves zelenega štajerca. Ko nam je uničila pozni hmelj, nam je ostal še naš golding, o katerem smo si trdovratno domišljevali, da je zanjo neobčutljiv, ter nismo mnogo marali za vse resne opomine o zaščitnem škropljenju. Pa je tudi ta prišel na vrsto.

In danes, ko se nam ruši glavni vir dohodkov, nehote premišljujemo, če ne bo treba še skrčiti naših že itak preko najnujnejših potreb skrčenih izdatkov. Tako si marsikdo zastavlja tudi vprašanje, če nam je naš »Slovenski hmeljar« res neobhodno potreben. Sicer se je o tem razpravljalo že ob nastopu minulega leta, vendar je bilo jasno, da le vsled prenapete domišljivosti nepoklicancev in iz skrbi za novorojenca, nepotrebnega nebogljenca, ter se tedaj hmeljarji nismo dosti menili zato. Smo namreč hmeljarji izključno le radi žepa in tu se vse druge muhavosti nehajo. Pa sta »Slovenski hmeljar« in žep tudi v medsebojni zvezi? Sta, pa še kako! Ne samo, ker moram odšteti zanj letno dva kovača, temveč mnogo bolj

zato, ker nam donša neprecenljive koristi. Le pogledjmo najboljši dokaz za to iz lanskega leta!

Lani se je meni posrečilo pridelati samo 6 stotov hmelja in to po izjavi tu- in inozemskih trgovcev enega izmed najlepših pridelkov Savinjske doline, katerega sem gladko prodal po 40 Din. Če pa bi ne bilo »Slovenskega hmeljarja«, oziroma če bi se ne bil ravnal po njegovih navodilih, bi ga najbrž ne prodal niti po 20 Din. Pa znese razlika prav čedno vsotico dvanajst jurjev, in to pri meni, ki sem hmeljar malega kova, koliko bi šele pri hmeljarjih težjega kalibra, si pa lahko vsak sam izračuna. In to čedno vsoto več sem izkupil samo zato, ker mi list celo leto za dva kovača prinaša v hišo pouk, brez katerega je danes že skoro nemogoče uspešno hmeljariti.

Pa bo znabiti kakšen neverjeten Tomaž zmajeval z glavo, češ, ta je pa le malo predebela, da bi ti vprav »Slov. hmeljar« pomagal, da si pri kili hmelja cela dva kovača profitiral. Pa je le tako in da bomo to bolje razumeli, si moramo ogledati celo stvar nekoliko natančneje.

Vse do takrat, ko je začel izhajati »Slovenski hmeljar«, nismo hmeljarji imeli nobene prave prilike za strokovno izobrazbo. V poročilu Hmeljarskega društva smo ob njegovi petdesetletnici sicer slišali, da so se trije gospodje izobrazili za strokovne učitelje, toda to smo slišali šele takrat. Bilgerjevi nauki o hmeljarstvu, katerih je bil v mladosti deležen tudi moj oče in iz katerih sem črpal vse in edino strokovno znanje, niso več zadostovali. Tako je bilo leto za letom težje spraviti pridelek v denar in večkrat brez ponujanja tudi ni šlo. Skrbno smo pazili, kaj delajo okrog Žalca, in če se nam je posrečilo iztahniti kakšno skrivnost, smo se je kar na slepo oprijemali. Tako je prišel čas, ko je bilo videti nasade vse črne od dušika in

kupovali smo že po cela dva meseca naprej čilski soliter in si za drag denar kvarili sloves našega hmelja, ki je končno padel tako globoko, da ga je celo vojvodinski že skoro prekašal. Pa tudi ni čudno, ko pa se je neki poslovodja izrazil na nekem strokovnem zborovanju, da ga še ni mati rodila, ki bi znal hmelj pravilno gnojiti.

Leto za letom smo videli lepake, da naj lepo obiramo in sušimo, kako naj to naredimo, pa nismo nikjer čitali in ne slišali. Slišali smo tudi pritožbe trgovcev, da hmelj prežigamo namesto sušimo ter da brez toplomera ne smemo sušiti, toda kako storiti, nam nihče ni povedal. Če smo obesili toplomere v sušilnice, so popokali, hmelj pa vkljub temu ni bil lep. Prav nič čudno torej ni, da blago često brez ponujanja kar ni šlo v denar. Često se je sicer tista leta na raznih zborovanjih izrazila želja po samostojnem strokovnem časopisu, ki pa je bila vedno odklonjena kot neizvedljiva. Vse je čakalo le na nekako hmeljarsko šolo, ki naj bi nam vrnila zapravljeni sloves, katerega niso znali pridobiti nazaj niti potovalni učitelji, ki jih nismo nikdar slišali, pa tudi ne vsevedna stara garda.

V takih razmerah se je docela nepričakovano v našo uteho rodil »Slov. hmeljar«, nezaželen že takoj v začetku od raznih mogotcev, ki so vsako, tudi najbolj stvarno kritiko svojega delovanja vedno takoj označili kot nesramno in neosnovano gonjo.

Pa ni napadal naš težko pričakovani list in grajal nikogar, temveč učil nas je in svaril, bodril in navduševal on edini v najtežjih dneh in, glej ga zlomka, zopet se je ne samo povrnil, še podese-toril sloves naše rožice. Našli smo v našem prvem strokovnem glasilu natančno razloženo in pojasnjeno slednje opravilo v hmeljišču in s hmeljem sploh, od nakupovanja in obrezovanja, postavljanja opor in napeljavanja, privezovanja, orezovanja, osipanja in obiranja, da, posebno obiranja in sušenja, pa notri do vnovčevanja hmelja. Zlasti vnovčenju hmelja, temu najtežavnejšemu poslu hmeljarja je list posvečal največjo pažnjo ter priklical končno v življenje Hmeljarsko prodajno zdru-gu, ki je bila seveda takoj vkljub vsej svoji skromnosti zopet trn v peti raznim mogotcem.

Letos mora biti bolje

(Dalje in konec.)

Res trd in žilav je bil naš golding ter je dolgo junaško kljuboval zavratni peronospori. Na listih jo je bilo sicer redno vsako leto več ali manj, kakor je bilo pač vreme, toda na kobule pa večinoma ni dospela, ker smo jih navadno prej obrali.

Laži pa se je radi abnormalnega razvoja hmeljske rastline obiranje nenavadno zavleklo, peronospora je dospela tudi še na kobule ter nam preklicano skvarila barvo našega priznane zelenega štajerca. Tako so končno dobili pošteno po nosu vsi, ki so kedaj nesmiselno pridigali imuniteto našega goldinga proti peronospori, namesto da bi zavratno bolezen v kali zadušili.

Pa je letos moralo tako priti? Ne, prav gotovo ne! Tudi letos bi bili lahko brez večjih stroškov pridelali vsaj 80% v barvi brezhibnega blaga. Kakor že omenjeno, je naš hmelj izredno žilav in odporen proti peronospori. Kljub temu, da ga že mnoga leta napada na listih, mu še vedno ne more prav do živega. Toda letos se je dalo predvideti, da se bo pri za peronosporo tako ugodnem vremenu in abnormalnem razvoju rastline spravila ta pošast tudi nad kobule. Zato pa je naš list ponovno opominjal hmeljarje, naj škropé hmelj v kobule in si s tem zajamčijo brezhibno barvo pridelka. Toda stara lahkomišelnost je prevladala tudi sedaj in le malo se jih je odzvalo pravočasnemu opominu. Redki so bili, ki so škropili, toda večinoma vsi, ki so vsaj enkrat poškopili pravočasno hmelj temeljito v kobule s pravilno napravljeno bakreno-apneno brozgo, so pridelali tudi v barvi brezhibno blago. Bilo jih je celó nekaj, ki so obirali med zadnjimi, pa so vkljub temu pridelali gladko zeleno blago, seveda pa so tudi po večkrat skrbno škropili hmelj v kobule. Nekateri pa se tudi pritožujejo, da so škropili, pa dobili vkljub temu v barvi le slabo blago. Seveda, toda škropili niso v kobule, temveč že davno prej proti peronospori na listih, kar pa umevno ni moglo obvarovati kobul, ki so se šele pozneje razvile. Res pravilno škropljenje v kobule pa se je večinoma izvrstno obneslo in tudi prav dobro izplačalo. Le žal, da jih ni škropilo več, ker bi v tem primeru dobili pretežno tudi v barvi prav čedno blago ter za nekaj tisočakov več izdatkov izkupili vsaj pet milijonov več, četudi bi ti nesrečni tekači prišli pri tem slabše na svoj račun.

Pa pravijo, da je po toči prepozno zvoniti. To je seveda res, vendar smatramo, da je bilo potrebno o vsem tem se podrobneje pomeniti — da bo letos bolje. Izkušnja namreč človeka najbolje uči ter izuči in preteklo leto nas je res lahko naučilo marsičesa.

Tako smo torej lani na lastni koži izkusili, kako važna je pri prodaji barva hmelja in da vsa nasprotna zatrevanja nič ne zaležejo. Zato pa mora biti letos naša glavna briga, da pridelamo na vsak način v barvi brezhiben pridelek. To pa

bomo dosegli na ta način, če ne bomo lahko-miselno pregnojili z dušičnatimi gnojili naših hmeljišč in s tem pomehkužili naše sicer žilave hmeljske rastline, če bomo naše nasade izdatno založili s kalijevo soljo in apnom, da bo rastlina zlasti proti peronospori tem bolj odporna, in če bomo škropili po potrebi tudi večkrat z apnenobakreno brozgo, na vsak način pa pri najmanjši nevarnosti vsaj enkrat v kobule. Na delo torej, hmeljarji, s trdnim sklepom, da moramo letos za vsako ceno pridelati tudi v barvi brezhibno blago — da bomo bolje odrezali!

Razno

Za ČSR je Francija največ hmelja izvozila. Lanski pridelek je znašal 27.353 na 2025 ha. Radi obilega pridelka je uvoz zelo nazadoval ter znašal zadnjih 11 mesecev lanskega leta le 10.527, dočim v isti dobi predlani 13.478 stotov. Silno pa se je dvignil izvoz, ki je znašal v isti dobi 12.258, dočim predlani le 2631 stotov. Toliko večji izvoz je predvsem posledica nizke cene lanskega francoskega hmelja, ki je znašala povprečno le 21–32 Din za kg. Zadnje mesece je izvažala Francija precej več hmelja kakor Nemčija in je postala tako za ČSR največja izvoznica evropskega hmelja.

Tudi v Kongo, belgijsko kolonijo v Afriki, se izvažajo pivo ter se ga je izvozilo tja v letu 1933 skupno 15.719 hl, največ seveda iz Nemčije.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Položaj v hmeljski kupčiji je v glavnem nespremenjeno miren, vendar je bilo zadnjih štirinajst dni zopet nekaj več povpraševanja zlasti za cenejše blago. Cene so ostale v glavnem nespremenjene, zaloge pa so se nadalje skrčile tako, da je nad 95% lanskega pridelka iz prve roke že prodano.

Vojvodina: Pri sicer precej mirni a stalni kupčiji in nespremenjenih cenah je lanski pridelek iz prve roke večinoma razprodan in so še preostale zaloge že prav pičle.

Češkoslovaška: Na tržišču je bilo zadnje dni zopet izredno živahno povpraševanje, katerega razmeroma pičla ponudba niti od daleč ni mogla kriti. Cene so se zato nadalje učvrstile in dvignile ter notira sedaj lanske žateški pridelek 84–91 Din za kg. Kupuje se v prvi vrsti za inozemski račun in je zaključna tendenca prav čvrsta. Znamkovanih je dosedaj v Žatcu že nad 45.000 stotov pridelka 1934. Tudi za starejše letnike je zanimanje zopet oživelo ter je bilo prodanega tudi nekaj predlanskega žateškega pridelka po 54 do 73 Din in prav tako letnika 1932 po 32–36 Din za kg. Slično je živahnejše zanimanje tudi za lanske pridelek iz Ušćka in Roudnic, kateremu so se tudi cene okrepile in notira sedaj 65–73 Din za kg. Zaloge lanskega pridelka v ČSR so v prvi roki že prav redke ter se trguje zlasti boljše blago večinoma že iz druge roke.

Nemčija: Pri razmeroma živahnem zanimanju in povpraševanju za izvoz kakor tudi za domačo porabo

so ostale cene nadalje čvrste ter se plačuje za domačo porabo Hallertau po 91–107 Din, Spalt po 109 Din, gorski (Hersbruck) po 81–86 Din, Baden po 77–90 Din in Aischgrund po 79 Din, za izvoz pa Hallertau po 73–74 Din, gorski po 58–61 Din, Württemberg po 56 Din, Rheinpfalz po 58 Din in Aischgrund po 57 Din za kg. Tudi lanskega pridelka se je zopet nekaj prodalo in sicer Hallertau po 51–52 Din za kg. Živahnejše povpraševanje traja dalje in so se cene, kakor razvidno, še učvrstile. Kakor izkazujejo letni zaključki večjih pivovar, se je konsum piva v Nemčiji precej dvignil in je zato zlasti za domačo porabo zopet več povpraševanja.

Francija: Tržišče je nadalje mirno, vendar se cene vkljub temu drže in so ostale nespremenjene.

Poljska: Položaj v hmeljski kupčiji je ostal nespremenjen in prav tako tudi cene. Predvsem za cenejše blago je bilo zadnjih štirinajst dni zanimanje razmeroma precej živahno. Računa se, da je neprodanih v prvi roki le še kakih 800, v drugi roki po raznih skladiščih pa do 3000 stotov lanskega pridelka, večinoma srednje dobre kakovosti.

Belgija: Na tržišču je razpoloženje nekoliko živahnejše in so se cene okrepile. Tako notira sedaj lanske pridelek Poperinghe 26–27 Din, Alost pa 26 Din za kg. Po zadnjih podatkih je Belgija preteklih 11 mesecev uvozila 22.670 stotov hmelja, med tem iz ČSR 8982, Nemčije 6209, Francije 3287, Poljske 1271, Jugoslavije 1155 in Anglije 487 stotov, izvozila pa 4678 stotov, med tem v Nemčijo 3466, Francijo 123 in ČSR 86 stotov.

Anglija: Zadnjih štirinajst dni je kupčija silno oživela ter so kupovale pivovarne na veliko vseprek, tako, da je dosedaj prodanega že nad 105.000 stotov, t. j. 80% lanskega pridelka, ki se ceni na 131.500 stotov in od katerih je 114.000 računano v kontingent. Cene so ustanovljene na 17–58 Din za kg, točno določene za razne kakovosti od I–IV, kakor že v zadnji številki podrobno povedano. Dočim so do 8. pr. m. smele kupovati le pivovarne, je poslej kupčija prosta za domačo porabo in izvoz, seveda po ustanovljenih cenah. Živahno povpraševanje traja dalje in se kupuje zlasti srednje blago.

Amerika: Na tržišču je razpoloženje vedno bolj živahno in čvrsto ter tudi več prometa in so zaloge v prvi roki že precej bolj redke. Tudi cene so se nekoliko okrepile in lanski pridelek notira sedaj 14 do 20 Din, predlanski 11–14 Din, letnik 1932 pa 8–10 Din in starejši 6–7 Din, že zacarinjen boljši inozemski hmelj pa lanske 79–106 Din, predlanske 53–66 Din in starejši 22–44 Din za kg. Iz prve roke se kupuje zlasti mnogo lanske Oregon po 8–13 Din, dočim doseže Sacramento 7–8 Din za kg. Uvoz inozemskega hmelja je precej popustil, cene pa so se učvrstile.

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

Nemčija (Spalt)	106 Din
Češkoslovaška (Žatec)	91 Din
Anglija (Fuggles)	58 Din
Francija (alzaški)	51 Din
Jugoslavija (savinjski)	40 Din
Poljska (wolinjski)	36 Din
Belgija (Alost)	26 Din
Amerika (Yakima)	20 Din

Vse cene na inozemskih tržiščih so preračunane po pariteti v Zürichu.

Splošno: Izgleda, da potrebe pivovarniške industrije še vedno niso krite ter je zato zlasti za v barvi boljše blago tendenca čvrsta. Ker pa so zaloge že močno izčrpane, bo verjetno tudi drugovrstno in v barvi slabše blago še šlo v denar.

Za razvedrilo

Nerazumljivo.

Mali Janez pride iz šole ter opazi pri kosilu na mizi steklenico vina.

»Kaj pa je danes?« je vprašal presenečen, ker je vino le ob največjih praznikih prišlo na mizo.

»Poročni dan obhajava z očetom,« je odgovorila mati.

»Tako?« je odvrnil Janez, »jaz pa sem vedno mislil, da sta že poročena!«

Narobe prav.

Gost: »Vi natakar, v tem vinu je pa res preveč vode.«

Nafakar: »Motite se, gospod, vprav narobe, premalo vina je namreč v tej vodi.«

Preglejte in upoštevajte oglase!



Ljudska posojilnica v Celju

v novi, lastni palači

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

Kmetje, meščani, trgovci, obrtniki!

Zavarovalnica slovenskega ljudstva je le Vzajemna zavarovalnica v Ljubljani

Zavaruje:

1. proti požaru, strelji in plinski razstrelbi: poslopja vsake vrste, dograjena pa tudi med gradnjo, vse premičnine, pohištvo, zvonove, poljske pridelke, **hmelj**, žito, krmo itd.;
2. proti razbitju in razpokam: zvonove, steklo;
3. v življenjskem oddelku: na doživetje in smrt, otroške dote, rentna in ljudska zavarovanja v vseh kombinacijah in posmrtninsko zavarovanje »KARITAS«;
4. sprejema nezgodna zavarovanja poedincev, društev, kolektivna delavska zavarovanja, potovalna zavarovanja, zavarovanja šoferjev, potnikov v avtu, zavarovanja zakonite dolžnosti jamstva v vseh oblikah, zavarovanja avtomobilov zoper poškodbo, požar in tatvino.

Za vsa pojasnila in nasvete v zavarovalnih zadevah se obračajte le na naše krajevne poverjenike po župnijah ter

v Celju

na podružnico Vzajemne zavarovalnice, palača Ljudske posojilnice, Vodnikova ulica 2, in

v Mariboru

na gosp. Franja Žebota, glavnega zastopnika Vzajemne zavarovalnice, Loška ulica števil. 10.

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