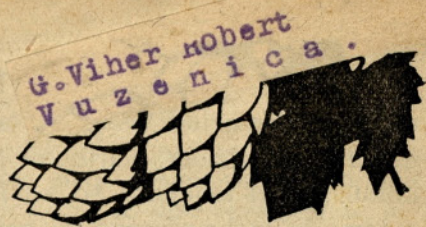


Slovenski hmeljar



Prvi strokovni list za hmeljarstvo * Glasilo Hmeljarske zadruge, r. z. z. o. z. * Izhaja redno vsak drugi petek * Naročnina letno 20 din, za inozemstvo 40 din, posamezna številka stane 2 din * Uredništvo in uprava: Celje, Cankarjeva ulica 4 — Telefon št. 196

Leto IX.

Celje, 16. septembra 1938

Štev. 19

Črvivost hmelja

Da, tudi črviv je hmelj, pa ne morda le trte, kar je že znano, ampak tudi kobule, prav kakor jabolka. Res, vsa golazen se je menda letos spravila prav nad hmelj. Največ škode so nam letos povzročile uši, ki so se sicer pojavile že večkrat, vendar ne v taki meri kakor letos. Tudi gosenice prosene vešče smo že često opazili na hmelju, pa tudi teh je bilo letos več kakor kdaj doslej. Docela nov škodljivec pa je mala sivozelenkasta gosenica, ki povzroča črvivost kobul in s katero se tudi moramo natančneje seznaniti.

Že nekaj let sem opažamo, da nekatere na videz docela zdrave kobule hitro popolnoma porjavijo. Pa ne vse kobule na eni rastlini, temveč le nekatere. Ko potem hmelj, ki je sicer prav lep in gladko zelen, obereš, kazijo te rjave kobule kakor ocvirki enotnost blaga, če jih sproti ne odbereš. Kakor rečeno, opažamo ta pojav že nekaj let, vendar je letos bilo teh nezaželenih ocvirkov mnogo več kakor doslej in s tem tudi škoda še prav znatna.

Če tako porjavelo kobulo pretrgamo, vidimo, da je vretence izjedeno in često tudi še najdemo v njem drobnega sivozelenkastega črvička, ki mu gre prav vretence kobule hmelja vidno v slast. Sicer je bil neki inozemski strokovnjak, ki si je letos tik pred obiranjem ogledal naše nasade, mnenja, da je to ličinka neke mušice, vendar to ne bo držalo. Drobní črviček je namreč po vsej priliki gosenica nekega malega zavijača, *Microlepidoptera Sparganothis pilleriana*, ki živi tudi na drugih rastlinah ter se je doslej le izjemoma pojavila v večji meri tudi na hmelju. Prejšnja leta so opazili tega škodljivca tudi v čeških hmeljskih okoliših, zadnjič v letu 1936, lani in letos pa se ni več pojavil. Sicer pa objeda mala gosenica najprej liste in se navadno šele potem spravi nad kobule, ko že prično zorefi.

Zatiranje tega črvojedca ni lahko mogoče. Ko se enkrat spravi nad kobule, mu sploh ne moremo več do živega. Dokler še objeda listje, bi se ga menda dalo uničiti z raztopino tobačnega izvlečka, če bi se pojavil v večjem obsegu. Sicer pa se tudi sedaj še nahaja na hmeljevini, izjeda preostale kobule in se pripravlja, da se zaprede ter tako prezimi. Če torej nemudoma porežemo in sežgemo hmeljevino, uničimo tudi večino gosenic tega nevarnega zavijača in tako najuspešneje preprečimo, da se v bodoče ne bo več v taki meri pojavil v naših nasadih.

Proč s hmeljevino

Mnogo se je pri nas že razpravljalo o tem, kdaj porezati hmeljevino. Znano je, da hmeljska rastlina kopiči zalogo hrane v koreniki in jo s tem krepi potem, ko že oberemo kobule, vse dokler ne izzori in docela ovene. Če torej hmeljevino porežemo takoj, ko smo obrali, se v koreniki hrana ne nabere in moramo potem izdatneje gnojiti. Zato smo pri nas doslej porezali večinoma hmeljevino šele potem, ko je docela ovenela. Nove okolnosti pa nas sedaj silijo k temu, da hmeljevino porežemo prej ter s tem preprečimo večjo škodo, ki nam prefi.

Na hmeljevini, zlasti na listih, se namreč tvorijo sedaj v jeseni zimski trosi peronospor, ki potem, ko listi ovenejo, odpadejo, prezimijo v zemlji in spomladi takoj okužijo mlado hmeljsko zelenje. Pa tudi gosenice prosene vešče, ki so zlasti letos v večji meri kakor kdaj doslej izjedale hmeljske trte, se še vedno nahajajo na hmeljevini. Prav tako se gosenice malega zavijača, ki povzroča črvivost kobul, tudi še nahajajo na hmeljevini. Vse to nas sili, da ne čakamo, da hmeljevina ovene, temveč jo porežemo in uničimo ter

uničimo s tem tudi trosne peronospore in nevarne gosenice, ki izjedajo trte ali povzročajo črvihost kobul. Češki hmeljarji so se že davno prepričali o tem, da je hmeljevina, ki ostane še po obiranju v nasadih, leglo raznih boleznih in škodljivcev ter jo zato porežejo in uničijo takoj po obiranju; o tem smo se prepričali letos, ko smo si ogledali njihove hmeljske okoliše ter z njimi med drugimi tudi o tem vprašanju razpravljali.

Sicer pa kopicí rastlina največ rezervne hrane v koreniki takoj po obiranju, dokler je še listje sveže in zeleno. Zato pa nima dosti smisla več, pustiti hmeljevino neporezano tudi še pozneje, dokler docela ne uvene.

Varujmo torej naše nasade boleznih in škodljivcev! **Porežimo** nemudoma vso hmeljevino in jo **sežgimo**, da uničimo s tem tudi kali peronospore ter zalego vedno bolj nevarnih škodljivcev! Nikdar in v nobenem primeru pa ne smemo uporabljati hmeljevine za steljo, gnoj ali kompost, temveč jo brezpogojno sežgati, ker samo ogenj uniči zanesljivo najnevarnejše sovražnike našega hmelja.

Sicer pa, če zadevo dobro preudarimo, moramo priti do prepričanja, da je mnogo lažje in ceneje morebitno pomanjkanje hrane nadomestiti z izdatnejšim gnojenjem, kakor pa otepati se raznih boleznih in škodljivcev. O tem so si češki hmeljarji že davno na jasnem in zato hmeljevino takoj po obiranju porežejo in sežgo. Prav tako moramo storiti tudi pri nas, če hočemo ohraniti naše nasade zdrave ter doseči zadovoljive pridelke zdravega, prvovrstnega blaga. Sicer pa je do sedaj rastlina itak večino hrane že nakopičila v koreniki. Zato pa nemudoma s hmeljevino ven iz nasadov in v ogenj z njo z vsemi trosi boleznih in zalego nevarnih škodljivcev vred!

Hranilna vrednost piva

Vse hranilne snovi, ki jih vsebuje pivo, so v pivu razredčene, in to baš v pravem razmerju. Pivo je pijača, ki vsebuje hranilne snovi ravno v pravi meri, da niso preveč razredčene, pa tudi ne preveč natrpene, kar olajšuje prebavo. Je torej lahko prebavljiva pijača in ta okolnost daje pivu še posebno važnost.

Vrednost hrane merimo s kalorijami, to se pravi, koliko toplote nastane pri izgorevanju hrane v telesu. Pol litra piva ima vrednost 230–250 kalorij. Isto vrednost v kalorijah vsebujejo tudi: 3 jajca, 30 g masla, 95 g kruha, 260 g krompirja, 245 g

mleka, 200 g nemastnega govejega mesa itd. Iz teh podatkov razvidimo, da ima pivo precej veliko število kalorij, posebno še, če pomislimo, da rabi človek povprečno na dan okrog 3000 kalorij.

Glavne hranilne snovi so beljakovine, ogljikovi hidrati in toščice. Iz beljakovin črpa telo snovi za nadomestovanje izrabljenih delov telesa in za gradnjo novih delov. Toščice in ogljikovi hidrati predstavljajo v telesu kurivo in krijejo potrebo telesne toplote. Predvsem črpa torej telo toploto iz toščic in ogljikovih hidratov. Ker ima pivo največ ogljikovih hidratov, je zato hranilna vrednost piva enakovredna oni raznih živil in jih tudi popolnoma nadomestuje. Nadomestujejo ogljikove hidrate in toščice drugih živil pri tvorbi toplote v telesu in s tem varuje tako dragocene beljakovine, da te ne izgorevajo. Nadomestuje pivo torej posredno tudi beljakovine.

Pivo nima samo veliko hranilnih snovi v sebi, ampak so vse te snovi tudi lahko prebavljive. 91% vse energije, ki je nakopičena v pivu, se izrabi.

Vsaka hrana, ki jo uživamo, se mora prebaviti. Prebavljajo gotove snovi, ki se imenujejo fermenti, vendar morajo biti snovi razredčene, da se vrši prebava in vsrkavanje v redu; da jih torej telo lahko sprejme.

V pivu so: alkohol, sladkor, razne soli že razredčene. Ni treba še posebej razredčevati teh snovi prebavnim organom in zato predstavlja pivo vprav idealno pijačo posebno za tiste, ki jim dela prebava kake preglavice. Celó vino in likerje mora telo razredčiti preden so sposobni, da jih lahko vsrka. Poleg tega, da so sladkor in alkohol v pivu že v pravi koncentraciji, so pa te snovi tudi zelo lahko prebavljive in ne delajo vsej prebavi prav nikakih težav.

Razne močnje v prebavilih nastajajo navadno zaradi tega, ker se nabira prevelika množina želodčnih sokov in razne snovi, ki ostanejo pri prebavi. Vse to draži sluznico v želodcu in povzroča bolečine. Včasih so take bolezni in nadloge zdravili z mlečno dieto. Vsak dan mleko na mleko in mlečne jedi! Tako 2 do 4 litre mleka na dan pa je le prevelika količina težko prebavljivih snovi za bolni želodec.

Moderni zdravnik se poslužuje v takem primeru drugačne metode. Priporoča jesti večkrat na dan po malem, in sicer navadno tečno hrano in po vsaki jedi, če diši, četrť litra dobrega piva. Pivo

Prodajajte počasi in previdno!

pospešuje prebavo in obenem ne obtežuje prebavil s težko prebavljivimi snovmi. Topi v telesu razne škodljive soli, ki se nabirajo in povzročajo razna obolenja, kot n. pr. revmatizem. Razne žolčne in ledvične bolezni imajo tudi svoj vzrok v tem, da so se nabirale škodljive snovi in jih telo ni odstranjevalo. Pivo ima to lastnost, da take snovi odstranjuje iz telesa, zato je bil popolnoma neutemeljen in napačen strah zdravnikov, ko so prepovedali pivo bolnim in zdravim. Moderen zdravnik, ki je enkrat preizkusil kuro s pivom, ne bo nikoli več segal po stari metodi, ampak se bo držal novega izkustva; pa tudi pacient se počuti veliko boljši, če vžije nekaj dobrega piva.

Razno

Znižanje carine za hmelj iz CSR v Nemčijo je zopet podaljšano do 31. 8. 1939 pod dosedanjimi pogoji. Kakor znano, je carina znižana od 1,50 na 0,70 RM, to je od 21 din na 10 din za kg.

Za fiskovni sklad našega lista je nakazal J. G. iz L. 100 din ter F. S. iz L. 50 din, za kar jima gre iskrena hvala.

Konsum piva v USA, ki se je od ukinitve prohibicije silno dvignil, je končno le dosegel svoj višek in je v tekočem letu že celó nekoliko nazadoval.

Ladje bodo poslej v Angliji krstili s pivom. Navada je bila namreč doslej povsod, da so nove ladje krstili s šampanjcem. Na predlog nekega hmeljarskega poslanca pa so se nekatere ladjedelske družbe v Angliji odločile, da bodo poslej krstile nove ladje s pivom, ki je domač proizvod.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Zadnjih štirinajst dni se je kupčija dobro razvila in je postala že prav živahna. Cene so se učvrstile in se plačuje sedaj za izbrano prvovrstno blago 26 do 27 dinarjev, za prvovrstno 25 do 26 dinarjev, za drugovrstno 24 do 25 dinarjev in za slabše do 24 dinarjev za kilogram. Za boljše ter zlasti v barvi čim najboljše blago je tendenca prav čvrsta. Računa se, da je prodanih doslej iz prve roke že kakih 70 odstotkov letošnjega pridelka in so zato hmeljarji, ki še imajo boljše blago, postali bolj rezervirani.

Vojvodina: Kupčija se le polagoma razvija ter se zaenkrat vrši nakupovanje le v manjšem obsegu. Več povpraševanja je le za v barvi čim boljše blago ter se pri mirni tendenci plačuje 12–16 din za kg.

Češkoslovaška: Obiranje je v glavnem končano, vendar se je nabralo manj, kakor se je računalo in je zlasti v barvi boljše blago precej redko. — Tržišče je v splošnem mirno, le za v barvi boljše blago je več povpraševanja in tudi tendenca čvrsta. Cene so ostale v glavnem nespremenjene ter se plačuje za letošnji pridelek Zatec 24–32 din ter Uštěk in Duba 18–23 din za kg. Prodanih je doslej iz prve roke kakih 25.000 stotov letošnjega pridelka.

Nemčija: Obiranje je v polnem teku in se v okoliših, kjer je bolj zgodnji hmelj, nagiba h koncu, četudi ga je močno oviralo slabo vreme, ki je tudi precej skvarilo barvo pridelka. — Z vnovčevanjem se je že pričelo ter so cene za domačo porabo minimirane in maksimirane prav tako kakor lani na 3,40 do 6 RM, to je po 20% odtegljaju 38–68 din za kg; cene za izvoz so določene zaenkrat na 17–24 din za kg, vendar niso stalne in se bodo prilagodile povpraševanju — dumping.

Francija: Obiranje je v polnem teku, vendar ga zelo otežkočuje slabo vreme. Peronospora se je prav zadnji čas naglo razširila v kobule, ki hitro rjavijo in bo zato v barvi boljše blago prav redko. Kupčija se še ni prav razvila, vendar je že prišlo do nekaj zaključkov za letošnji pridelek po ceni do 22 din za kg.

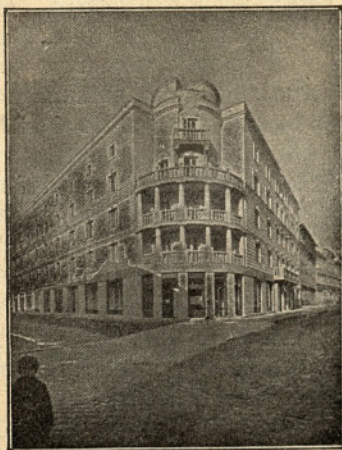
Poljska: Obiranje je v glavnem končano, vendar je zaradi slabega vremena med obiranjem precej blaga porjavelo. — Kupčija se še ni prav razvila, četudi so večje množine letošnjega pridelka že bile prodane vnaprej; o gibanju cen zaenkrat še ni nobenih poročil.

Belgija: Obiranje hmelja je v teku in pri še precej ugodnem vremenu dobro napreduje. — Pridelek pa bo glede množine in tudi kakovosti verjetno zaostajal za lanskim. — Tržišče je mirno, letošnji pridelek za oktober-november notira 13–15 din za kg.

Anglija: Obiranje, ki je pričelo deloma že v začetku septembra, je v polnem teku. Izgleda, da se bo nabralo več, kakor se je pričakovalo in bo tudi kakovost dobra, četudi se zadnji čas širi peronospora v kobule. — Tržišče je mirno in zaenkrat skoro brez prometa.

Amerika: Obiranje se nagiba h koncu in po zadnji cenitvi bo znašal letošnji pridelek kakih 172.000 stotov. Ker je vsakemu hmeljarju posebej določen konfingent, ki bo znašal skupno le 130.000 stotov (z ozirom na mnoge predprodaje morda tudi do 145.000 stotov), se bo obralo le boljše blago in bo zato kakovost večinoma dobra, verjetno boljša kakor lani. Na tržišču je tendenca za letošnji pridelek prav čvrsta ter se je mnogo pridelka prodalo že vnaprej po 17 din za kg, dočim se računa, da bo znašala cena za gotov pridelek 19–21 din za kg.

Splošno: Po zadnjih cenitvah bo znašal letošnji pridelek v CSR največ 105.000 stotov (lani 121.500, torej letos manj 16.500), v Nemčiji 100.000 (106.500, manj 6500), v Jugoslaviji 25.000 (31.000, manj 6000), v Poljski 26.500 (15.500, več 11.000), v Franciji 22.500 (24.000, manj 1500) in v Belgiji 10.000 (12.500, manj 2500) skupno torej žlahtnega hmelja 289.000 (311.000, manj 22.000 stotov), dalje v Angliji 120.000 (119.500, več 500) ter v USA 142.500 (181.000, manj 38.500) in drugod 32.500 (33.750, manj 1250), svetovni pridelek torej skupno 584.000 stotov, dočim lani 645.250, letos torej 61.250 stotov manj. Države izvoznice (CSR, Jugoslavija, Poljska in Nemčija) so izvozile lani skupno 154.000 stotov hmelja, dočim ga imajo letos za izvoz le 118.500, torej 35.500 stotov manj. Hmelja je torej precej manj, svetovni konsum piva pa se je v letu 1937 dvignil za 12.000.000 hl. — Za točnost navedenih podatkov seveda ne prevzamemo nobenih odgovornosti ter jih priobčujemo, kakor smo jih prejeli.



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

Hranilnica Dravske banovine Celje ♦♦ Ljubljana ♦♦ Maribor

Repilarno varen zavod.
Obrestovanje najugodnejše.

**Za vloge in obresti jamči Dravska banovina
z vsem premoženjem in vso davčno močjo.**

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.

Opozarjamo vse hmeljarje in kmetovalce sploh na važnost

GNOJENJA!

Na razpolago imamo sledeče vrste gnojil:

RUDNINSKI SUPERFOSFAT 16% in 18%
ROSTNI SUPERFOSFAT KMF 18/19%
FOSFATNO ŽLINDRO 6/10/18%

razen teh dobavljamo:

**MEŠANA GNOJILA, ZLASTI KAS
ROSTNO IN APNENČEVO MOKO**

nadalje imamo stalno na zalogi:

KALIJEVO SOL 40% ZA GNOJENJE
ČILSKI SOLITER 16% ZA GNOJENJE

Vsa navedena gnojila prodajamo po najnižjih dnevnih cenah

Vprašanja in naročila na:

TOVARNO KEMIČNIH IZDELKOV V HRASTNIKU D. D.
ali njeno podružnico v Celju

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.