

# hmeljar

HMEZAD



GLASILO HMELJARSKE  
ZADRUGE z o. j. v ŽALCU

Leto III. Štev. 6  
ŽALEC, SEPTEMBER 1948

## DOVOZ HMELJA

Hmezad bo prevzemal hmelj letošnjega pridelka po navedenem vrstnem redu. Hmeljarje opozarjamo, da se točno drže vrstnega reda ter dneva, ki je določen za prevzem dotične vasi, oziroma KZ (območja Kmetijske zadrugę) ali KLO (Krajevnega ljudskega odbora). Ako pa bi bil kateri dan dovoza zaradi dežja nemogoč, naj pripelejo prizadeti hmelj v soboto istega tedna. Zaradi večdnevnega deževja pripeljejo v soboto samo prvo prizadeti, vsi ostali pa šele 28., 29. oziroma 30. oktobra. Ti trije dnevi so določeni tudi za morebitne zamudnike. Hmeljarji, ki so iz katerega koli vzroka zamudili za nje določen dan dovoza, naj ne prihajajo izpraševati, kdaj naj pripeljejo hmelj, za njih velja 28., 29. in 30. oktober.

Zadružniki, pripeljite na določen dan vsi strnjeno hmelj k prevzemu, ker nam s tem olajšate poslovanje, prav tako pa tudi vaši Kmetijski zadrugi, ki vam bo ob izvršenem obračunu izplačala hmelj. Da bo lahko mogoče ugotoviti takoj pravega lastnika hmelja, naj prinese vsak s seboj zadrugno knjižico. Ne oddajajte hmelja, pa četudi je samo nekaj kilogramov prvoletnika pod tujim imenom, ker boste imeli potem drugo leto neprijetnosti pri akontaciji denarja in bonov.

Ob prevzemu hmelja dobi vsak zadružnik tehtni listek, s katerim se mora brezpogojno zglasiti v za to določeni pisarni.

Ker je ugotavljanje kakovosti hmelja v večernih urah nemogoče, se bo prevzemal hmelj le od tistih hmeljarjev, ki so pripeljali blago dopoldne. Vse ostale bomo pa zavrnili.

Zaradi popravil ceste na železniškem križišču med Sv. Petrom in Žalcem, je dovoz hmelja po glavni cesti zaprt. Zaradi tega opozarjamo hmeljarje, ki bodo dovažali hmelj skozi vas Sv. Peter v Žalec, da se poslužujejo ceste, ki se odcepi od glavne ceste v vasi Sv. Peter na Podlog in Gotovlje. Manjši vozovi lahko uporabijo tudi cesto iz Sv. Petra čez Roje v Žalec.

Vreče za basanje hmelja se že dobijo v hmeljarni, preskrbite si jih pravočasno. Kakor hitro bo hmelj dovolj goden, ga potlačite, pri tem pa pazite, da zelo odognjenega blaga ne potlačite premočno. Povprečna teža posameznim vrečam naj ne presega 40 kg. Če bi nastopilo suho vreme, je nevarnost, da bi se hmelj pri tlačenju zdrobil, zato ga ne tlačite, ker si s tem sami škodujete. Zdrobljenega hmelja ne moremo prevzeti, ker gre to na škodo skupnosti. Zaradi tega počakajte na primerno vreme, da hmelj odogne in ga pripeljete potem v dnevi, ki so določeni za zamudnike. Vsako močenje hmelja pred tlačenjem opustite, ker trpi takšen hmelj na barvi, poleg tega pa smo primorani, da vam odtegnemo določen odstotek. Potlačene vreče hranite na suhem prostoru, nikakor pa ne v kletih in na vlagi. Tudi ne valjajte polnih vreč pred dovozom po rosi, ker s tem škodujete skupnosti. Prevzemnik mora v vsakem takem primeru več ali manj odtegniti ter izenačiti takšno škodo, nepoštenega hmeljarja pa prijaviti. Prvoletnika ne mešajte med ostali hmelj, ker si s tem le pokvarite kvaliteto.

Vreče, katere vam posodi zadruga za basanje hmelja so skupna last, zaradi tega pazite na nje, da jih ne

poškodujete. Vsakdo torej odgovarja zanje. Neuporabljene vreče pripeljite s seboj ob prevzemu hmelja in jih vrnite. Pri tej priliki zahtevajte, da se vam v vašo zadrugno knjižico vpišejo vrnjene vreče, polne kakor prazne. Kdor ne bo vrnil vreč, se mu vsaka vreča zaračuna po 500 din.

### VRSTNI RED

13. 9. 1948 vozijo hmeljarji iz KZ in KLO Trnava, Teharje
14. 9. 1948 vozijo iz KZ in KLO Gotovlje
15. 9. 1948 od KZ in KLO Braslovče vozijo hmeljarji iz vasi: Polče, Parižlje, Rakovlje, Zg. Gorče, Glinje ter KZ in KLO Liboje
16. 9. 1948 od KZ in KLO Braslovče pripeljejo zadružniki iz vasi Male Braslovče, trg Braslovče, Sp. Gorče, Kamenče, Topovlje
17. 9. 1948 od KZ in KLO Braslovče: Podvrh, Dobrovlje Preserje ter KZ in KLO Šmartno v R. d.
20. 9. 1948 KZ in KLO Ponikva pri Žalcu
21. 9. 1948 KZ in KLO Vel. Pirešica, Galicija, Trnovlje
22. 9. 1948 od KZ in KLO Gomilsko, vasi: Gomilsko, Sv. Matevž, Zakl
23. 9. 1948 od KZ in KLO Gomilsko, vas: Grajska vas ter od KZ in KLO Polzela, vasi Breg, Ločica
24. 9. 1948 od KZ in KLO Polzela, vasi: Polzela, Orova vas, Založe, Podvin
27. 9. 1948 KZ in KLO Prekopa, Vojnik, Višnja vas, Nova cerkev
28. 9. 1948 od KZ in KLO Petrovče: Levec, Drešinja vas, Gorica, Mala Pirešica, Ruše
29. 9. 1948 od KZ in KLO Petrovče: Petrovče, Arja vas, Dobriša vas
30. 9. 1948 KZ in KLO Letuš ter KZ in KLO Škofja vas
6. 10. 1948 KZ in KLO Ljubečna, Pristava ter KZ in KLO Št. Ilj pri Velenju
7. 10. 1948 KZ in KLO Št. Andraž in Vransko
11. 10. 1948 od KZ in KLO Št. Peter: Podlog, Zg. Grušovlje, Doberteša vas, Zalag
12. 10. 1948 od KZ in KLO Št. Peter: Zg. Roje, Spod. Roje, Št. Peter, Sp. Grušovlje
13. 10. 1948 KZ Medlog, MLO Celje-mesto ter KZ in KLO Dobrna, Blagovna, Frankolovo
14. 10. 1948 KZ in KLO Sv. Jeronim, Marija Reka
15. 10. 1948 KZ in KLO Sv. Lovrenc, Ljubija, Lepa njiva, Mozirje
18. 10. 1948 KZ in KLO Šmartno ob Paki
19. 10. 1948 KZ in KLO Gorenje, Grušovlje, Nazarje, Rečica o. S., Družmirje, Lokovica, Pesje, Sv. Florijan, Šalek, Škale, Velenje
20. 10. 1948 KZ in KLO Griže, Mengeš, Motnik, Čemšenik, Gabersko, Šmarje pri Jelšah, Ponikva ob j. ž., Rečica pri Laškem, Rifnik, Socka, Vrbno, Sv. Primož
21. 10. 1948 od KZ in KLO Sv. Jurij o. Taboru: Ojstriška vas, Kapla, Sv. Jurij o. T.
22. 10. 1948 od KZ in KLO Sv. Jurij o. T.: Tabor, Sv. Miklavž, Pondor, Loke



25. 10. 1948 od KZ in KLO Sv. Pavel pri Preboldu: Kaplja vas, Latkova vas  
 26. 10. 1948 od KZ in KLO Sv. Pavel pri Preboldu: Sv. Pavel, Dolenja vas, ter KZ in KLO Št. Janž in od KZ in KLO Žalec: Vrbje  
 27. 10. 1948 od KZ in KLO Žalec: trg Žalec, Zg. in Sp. Ložnica  
 28. 10. 1948 Zamudniki  
 29. 10. 1948 Zamudniki  
 30. 10. 1948 Zamudniki

## Lahek in dober zaslužek

Pod istim naslovom je izšel že lansko leto članek v našem listu o nujnosti prebiranja hmelja, ki je letos še bolj na mestu, zato ga v celoti ponovno prinašamo:

V časih proste trgovine in svobodnega guljenja delovnega človeka, so pod gornjim naslovom po časnikih mamili brezvestneži, lenuhi za razpečavanje svojih manjvrednih predmetov.

Če smo mi napisali ta naslov, pa mislimo resno na lahek in dober zaslužek obenem. Mnogi hmeljarji še vedno ne polagajo dovolj važnosti na sortiranje hmelja in očiščenju suhega hmelja prevelikih rjavih in drugače nakaženih kobul, vejic in listja. Pa se jezijo, češ kar v tretjo vrsto so mi ga vrgli pri prevzemu, ne pomislijo

pa, da mora zadruga dolge mesece zaposlovati lepo število žensk za prebiranje takšnega nemarno spravljenega hmelja.

Vemo, da ima kmet tako polne roke dela, da ne ve kam ne kod. Najdejo se pa stari ljudje in šolska mladina, ki bi mogli izvesti to za hmeljarje prav potrebno in ne le zanj, temveč tudi za združno skupnost koristno delo in tako pomagati zadrugi, da bo mogla čim prej nuditi na svetovnem trgu čim boljše blago. Vsi se morate zavedati, da znači mernik te navlake, izbrane iz stota hmelja, težke tisočake dobička za hmeljarja, ki jih drugače ne morete najti na cesti. Ti tisočaki čakajo na vas na naših sušilnicah, samo pobrati jih je treba. Ne zamudite ugodne prilike, ki se povrne šele čez eno leto!

## Jesenska razmotrivanja

Glavna dela v hmeljiščih v letošnjem letu so za nami. Čaka nas še smukanje in postavljanje hmeljev v piramide ter odoravanje srednjih vrst hmelja, kjer bodo stale piramide. Da umen hmeljar pri podoravanju ne bo porezal hmeljevine, to najbrže ni treba posebej poudarjati, saj smo o škodljivosti prehitrega odrezavanja hmeljevine, s katero se prepreči možnost vračanja rezervne hrane iz listja, trt in stranskih panog v sadiko, v našem listu že dovolj poročali.

Kot rečeno, glavna dela so za nami. Vsa ta dela smo pa morali letos izvršiti ob zelo neugodnih vremenskih prilikah, saj smo imeli večino poletja dež in hladno vreme, ki ni samo oviralo dela v hmeljiščih, ampak v še večji meri razvoj hmeljske rastline, posebno še, ker je v mnogih hmeljiščih stala tedne in tedne voda. Če ne bi bilo v drugi polovici julija nastopilo toplejše in boljše vreme, bi najbrže ne imeli kaj prida obirafati. Zaradi izboljšanja vremena ob skrajni dobi rasti, bomo vendar imeli vsaj normalen donos iz večine hmeljišč.

Res, da je hmelj, zaradi preobilice mokrote nekaj lažji kot lansko leto, vendar je barva v splošnem zadovoljiva. Posebno se pa lahko pohvalijo z dobrim pridelkom in lepo barvo tisti hmeljarji, ki so pazljivo prečitali v »Hmeljarju« članek našega tov. Kača »Volk gre, volk gre!« in se po njem ravnali ter trikrat, štirikrat in celo petkrat opršili svoje nasade. Ti lahko danes mirne duše čakajo na prevzem hmelja.

Potrebno je ugotoviti, da so redki hmeljarji, ki hmelja sploh niso opršili. Pač pa se je opazilo veliko pomanjkanje motornih škropilnic, zaradi česar precej hmeljišč ni bilo pravočasno oškropljenih v cvet, kar pa ni nič čudnega, saj so morale posamezne motorke opraviti delo za štiri, pet, da celo za sedem do osem motornih škropilnic. Če se hoče pršenje pravočasno in v redu izvršiti, je potrebno, da je na 30.000, v najslabšem slučaju na 50.000 sadik ena samoprevozna motorna škropilnica.

Ako upoštevamo, da bodo prihodnje leto vse dosedanje motorne škropilnice v obratu in da se bodo uporabljale še ročne škropilnice, bo nujno potrebnih vsaj še trideset samoprevoznih motornih škropilnic, za katere upamo, da se bodo pravočasno dobavile.

V ameriškem časopisu »The Hopper« smo čitali, da uporabljajo tam za preganjanje mrčesa in bolezni zameglitvene aparate, tudi o tem smo že pisali. Skušali bomo dobiti vsaj 1 aparat in bomo delali v tej smeri poizkuse.

Kar se tiče škropiva, smo ponovno ugotovili, da je hmelj opršen ko prehaja cvetje v kobule, s pravilno pripravljeno bordoško brozgo, to je z zmesjo galice (1 do 1.25 kg na 100 l) in apna, lepše bolj temno zelene

barve, kakor opršen z bakrenim apnom. Sam učinek proti peronospori je pa pri obeh sredstvih enak in ni opaziti razlike. Zatorej bomo v bodoče za prva pršenja uporabljali galico, za zadnje v doraščajoče kobule pa bakreno apno. Podroben opis bo sledil.

Obiranje hmelja smo izvršili pravočasno in v redu, ponekod še celo prehitro. Da smo imeli obiralcev dovolj na razpolago, je zasluga naše ljudske oblasti, ki je v svoji uvidevnosti uredila tako, da so dobili obiralci poleg plače in hrane še bone za nakup blaga po vezanih cenah. Vse to je ugodno vplivalo na prihod obiralcev, hmeljarju pa olajšalo skrb za spravilo pridelka.

Nekaj dni trajajoče slabo vreme med obiranjem, sicer ni napravilo večje škode, oviralo pa je spravilo in sušenje hmelja, posebno pri onih producentih, ki imajo premale prostore in premajhne sušilnice za hmelj. Večina hmeljarjev je vseskozi skušala takšne nedostatke odpravljati in si v tem pogledu vzajemno pomagala. Ker pa nastaja ravno zaradi povečave hmeljišč problem sušenja hmelja vedno težavnejši, si je naša zadruga zadala nalogo, da reši ta problem. V to svrhu je izdelala dva poskusna tipa sušilnic, ki naj bi prišle za skupne sušilnice v poštev. Tip na tekoči trak smo že dve leti preizkušali in je preizkus že toliko napredoval, da bomo lahko za prihodnje leto izgotovili sušilnico s površino 12 do 16 kv. metrov, ki bo po sedanjih rezultatih sodeč, posušila za 100 % več hmelja, kot sedanje sušilnice iste površine. Pripomniti še moramo, da bo sušenje zelo olajšano in da bo sušilnica tako napravljena, da hmelja sploh ne bo mogoče zažgati. Podrobnosti o vsem tem pa napišemo prihodnje leto, ko bo že nova velika sušilnica v obratu.

Vsa dela v hmeljišču bodo kmalu končana, treba je misliti na bodočnost.

Da pridemo čimprej na predvojno površino hmeljišč, naj že sedaj Hmeljarski odseki pri Kmetijskih združenjih in Krajevni ljudski odbori razmišljajo kdo, koliko in kje bo lahko zasadil hmelj. Ponovno pa opozarjamo na to, da naj bodo hmeljišča čim bolj strnjena. To že staro pravilo je letošnje za hmelj neugodno vreme ponovno potrdilo. Hmeljišča, ki so stala na samem, so veliko bolj trpela od hudih neviht, vetrov, sončnega paleža itd. Dogovorite se torej čimprej, kje in koliko boste sadili, da bo zemlja pravočasno pripravljena za sajenje in že v jeseni zrigolana.

Hmeljarji! Naj ne bo med nami zadržnika, ki ne bi stremel za obnovo po okupatorju nasilno skrčenih hmeljišč. Vlagajte tudi v bodoče kot ste to delali do sedaj, vse svoje sile za doseg predvojne površine. Z združnim delom bomo ustvarili sebi in skupnosti boljšo bodočnost, ki nam bo omogočena s pravočasno dosegom naše petletke. Zatorej vsi in vse za petletko!



## Obisk čeških hmeljarjev

Kakor lansko leto tako nas je tudi letos obiskala dvočlanska delegacija, in sicer gg. Pichert in ing. Kašparek. Imenovana sta si ogledala poleg banaških tudi naša hmeljišča. O obdelavi in razvoju rastlin sta se zelo pohvalno izrazila. Ker so pa za časa ogleda hmeljišč hmeljarji opravljali ravno zadnja dela v hmelju pred obiranjem, sta z njimi vsepovsod navezala prijateljske razgovore o našem in češkem hmeljarstvu, posebno pa

o možnostih boljše in cenejše obdelave ter selekcije hmeljišč. Povabila sta tudi naše hmeljarje na ogled njihovih hmeljišč in naprav, kar pa letos ni bilo mogoče.

Ker Čehi, kakor mi pridelujemo najboljše kvalitetni hmelj na svetu, imamo v tem pogledu skupne interese. Kot do sedaj, bo tudi v bodoče služilo prijateljsko sodelovanje z brati Čehi skupnim ciljem za dvig hmeljarstva.

### O delu selekcije

Hmeljarska zadruga v Žalcu je v letu 1946 začela s selekcijo hmelja na svojih poskusnih nasadih. Tako je napravila do sedaj že tri nasade. Pomemben je poskusni nasad, ki leži južno od Žalca proti Savinji in meri 40a. Na tem je zasajenih 1930 rastlin. Vse sadike so izbrane (selekcionirane) iz najboljših hmeljskih nasadov Savinjske doline. Nasad smo napravili leta 1947. Vsa hmeljišča, iz katerih so bile izbrane sadike so točno mapirane tako, da lahko opazujemo tudi posamezne rastline, iz katerih je izšel nasad.

Sajenje je bilo izvršeno po tako zvanem načinu sajenja v trikot. S tem smo hoteli doseči, da bi bile rastline bolje osvetljene. Lani smo opazovali razvoj vsake posamezne rastline. Hmeljišče smo mapirali ter izvršili po prehodu cvetja v kobule popis vsake rastline. Isto delo, t. j. opazovanje rastlin smo nadaljevali v letošnjem letu, oziroma v letošnji vegetacijski dobi hmelja.

Iz spodaj navedenega je razviden dosežen razvoj nasada:

Na selekcijskem nasadu II je bilo po opazovanju

	1947	1948
1. Do vrha polno razvitih, z dolgimi panogami in zdravimi enakomernimi koblami, t. j. rastlin, ki so zaželjene v hmeljarstvu . . . . .	693	1285

	1947	1948
2. Do vrha polno razvitih, s kratkimi panogami in zdravimi enakomernimi koblami . . . . .	552	325
3. Slabše razvitih, brez panog ter normalnimi, zdravimi koblami . . . . .	211	114
4. Slabo razvitih s slabo nastavljenimi koblami . . . . .	234	110

Iz podatkov vidimo, da se je hmeljišče v primerjavi z lanskim letom izboljšalo. Seveda ne moremo napraviti zaključkov, ker smo nasad šele lani zasadili, to se pravi, da smo nasad opazovali šele dve leti. Zaključke bodisi negativne ali pozitivne napravimo lahko šele po dolgotrajnem opazovanju in trudu.

Obdelava selekcijskega nasada se ni mnogo razlikovala od normalne obdelave hmeljišč. Mnogo paznje pa se je posvečalo pojavom škodljivcev in boleznih. Posebna skrb je bila posvečena opazovanju peronospore v nasadu.

Hmeljišče ni bilo lansko kakor tudi letošnje leto gnojeno ne s hlevskim niti umetnimi gnojili. S tem hočemo videti, kako se bodo razvijale rastline pri pomanjkanju hrane. To je tudi preizkušnja življenjske moči rastline, ker bo kljub pomanjkanju hrane dobro razvita rastlina gotovo še lepše uspevala, razmnožena na gnojenih hmeljiščih. Š.

### III. hmeljna razstava

Kot že sedaj dve leti, bo tudi to leto priredila Hmeljarska zadruga skupno z Hmeljno komisijo za Sloveniji hmeljno razstavo, na kateri bodo imeli naši najboljši hmeljarji priliko tekmovati za najboljšo oceno svojega pridelka. Kako ponosen je bil lansko leto vsak hmeljar ko je videl na razstavi svojo »ročco« z najboljšo oceno. Ne samo enkrat, še celo večkrat se je povrnil nazaj, da se je na lastne oči prepričal in potem primerjal z drugimi razstavljenimi vzorci. Pa tudi drugi obiskovalci razstave so stiskali glave pred najboljšo ocenjenimi vzorci in jih vsestransko »prešacali«. Potem pa so sledila vprašanja, kolikokrat si škropil, kako si gnojil, si prebiral tudi itd., vse hočejo vedeti da bi se tudi oni lahko drugo leto tako ravnali in potem hajdi na razstavo.

Ja, dragi prijatelj, hmelj je rastlina, katero je treba z ljubeznijo gojiti in lebdeti nad njo tako, kakor mati nad otrokom. Ni vseeno, kdaj mu daš to, kdaj opraviš ono, vse mora biti ob svojem času. Nekaj pa vam lahko zaupno povem, kar sem zvedel šele v zadnjem času od hmeljarja, kako je »napravil« svojemu hmelju krasno zeleno barvo. Prve dni meseca avgusta, ko je hmelj že prehajal v kobule, mu je dodal še malo, komaj za »šnof« čilskega solitra, in glej ga, rožca je dobila krasno zeleno barvo in jo tudi obdržala, tako da je lahko pričel z obiranjem šele 22. oziroma 24. avgusta. Sicer pa, posegam že malo predalet, ker o tem

boste zvedeli še vse podrobneje, ker sem prepričan, da bo dotični tudi razstavil in se bo na razstavi lahko ocenil njegov uspeh. Ni pa samo to, kar da našemu hmelju oceno na razstavi, potrebno je še poprejšnje vestno obiranje in skrbno sušenje, kateremu naj sledi tudi brezpogojno prebiranje hmelja na kupu, kot smo to navedli v članku »Lahek in dober zaslužek«.

Ta naša zadružna hmeljna razstava, katere cilj je prikazati uspehe posameznih hmeljarjev na polju kvalitete in barve ter s tem osposobiti naš hmelj, da bo ravno v teh dveh točkah med najboljšimi evropskimi hmelji, kar mu bo omogočalo stalen odjem na inozemskih tržiščih. Razstava pa ima za našega hmeljarja tudi gotov gmoten uspeh, v obliki nagrade, ki mu jo bo priznala komisija za dobro blago. Zaradi tega je pričakovati, da bo to leto mnogo hmeljarjev prijavilo svoj hmelj za razstavo. Postopek je kaj enostaven. **Ko bo hmeljar pripeljal svoj hmelj k prevzemu, izjavi prevzemalcu, da namerava dati svoj hmelj na razstavo.** Dotične vreče se bodo po opravljenem tehtanju postavile v poseben prostor, kjer se bo iz njih vzela večji vzorec za razstavo. Vzorec se bo takoj označil z imenom razstavljalca. S tem je vse delo za razstavljalca opravljeno. Posebna razstavna komisija zadruga in hmeljne komisije bo nato pred otvoritvijo po mednarodnih pravilih vzorce ocenila, najboljše pa dala poleg ocenitve še kemično preiskati.



## Kako v Angliji hmeljarijo?

(Nadaljevanje)

Kot korak naprej pri poboljšanju metode bonitiranja, bi priporočil, da se vključi poročilo, iz katerega bi bilo razvidna naslednja metoda štetja točk:

### Pozitivne točke:

Obiranje . . . . .	1 do 5 točk
Vlaga . . . . .	1 do 5 točk
Barva in struktura . . . . .	1 do 10 točk
Oblika, rast itd. storžkov . . . . .	1 do 10 točk
Vsebina lupulina . . . . .	1 do 30 točk
Vonj . . . . .	1 do 30 točk

### Negativne točke:

Bolezni in škodljivci . . . . .	0 do 15 točk
Poškodbe zaradi slabega ravnanja (rjavkast lupulin, zdrobljeni storžki itd.) . . . . .	0 do 15 točk

Rezultat dobimo, če odštejemo negativne točke od pozitivnih.

Večina dokazov glede hmelja in njegove kvalitete bi se verjetno tako rešila, če bi se hmelj mogel direktno preizkusiti. Toda še vedno sem mišljenja, da je fizično preizkušanje v zvezi z vonjem hmelja zelo sigurno in pa točno. Dokaz temu je tesna povezanost arome z okusom in karakterjem, kot je imel vsako od vas priliko opaziti pri jedi, odnosno pitju in kot ima priliko opaziti pivovar, ko dela poskusna varjenja s hmeljem. Sestavine v sušilnici sušenega hmelja znašajo približno:

vlaga . . . . .	9 do 13	%
smole . . . . .	10 do 20	%
olje . . . . .	0.2 do 0.5	%
tanin . . . . .	2 do 5	%
pektini . . . . .	9 do 11	%
pepel . . . . .	6 do 10	%
nitrogen . . . . .	2 do 4	%
glukoza - fruktoza . . . . .	2 do 4	%

Z zaporedno ekstrakcijo v metilnem alkoholu in etru, mrzli vodi in vroči vodi, izdvojimo dele, ki so v naslednjem v približnem odstotnem odnosu s suho materijo: Kompletna ekstrakcija torej lahko uporablja približno 57% suhe teže. Ostanek pa predstavlja netopljive celuloze.

Kemik se predvsem zanima za vsebino smol in vlage. Poznavanje količine smol je predvsem koristno za primerjalne namene pri isti vrsti, ki je rastle v istem predelu. Napačno pa je, da uporabljamo to metodo za bonitiranje različnih vrst. Kemična analiza se običajno ne tiče ostalih topljivih elementov hmelja, ki po teži predstavljajo veliko odstotno vrednost. Malo pa nam je še znano o točnem vplivu, ki ga vršijo na pivo otopine, kot so na primer pektini in tanin.

Če primerjamo količino slada v funtih uporabljenega pri varjenju 1 barele piva danes z ono pred leti, nam takoj postane jasno zmanjšanje hmelja na barel (82 lit.), kajti sladni ječmen je in bo glavni faktor pri aromi in strukturi piva. Pred prohibicijo je znašala povprečna količina hmelja 0.75 funta, uporaba slada pa povprečno 38.14 funta na barel. Danes uporabljamo 0.47 funta hmelja na barel in 30.21 funtov slada. Ta preokret k milejšim aromam se paralelno pojavlja tudi pri jedeh in pijačah, pri katerih bi posebno podčrtali kavo, čaj in pivo. Nauk iz hmeljske trgovine je jasen. Večina ameriškega hmelja je premočna za javen okus, da bi se uporabljala v večjih dozah. Še pred stoletji je poper bil vreden svoje teže v zlatu, cimet, nageljnovcove žbice so bile tako visoko cenjene, da so celo opravičile reden promet z velblodi, vsemi stroški in riziki, preko 1000 milj dolgi poti preko Azije. Danes ne začinjemo hrane niti približno več tako močno, kot smo jo pred leti in javni okus zahteva milejše arome. To velja za pijače in za hrano.

Tobačna industrija je odkrila, da je to povpraševanje po milejših aromah v stalnem porastu, kar se najbolje vidi iz dejstva, da se je v letih 1940 uporabilo približno 34,000.000 funtov sladkorja pri žvečilnem tobaku, tobaku za kajenje in pri njuhalnem tobaku. Ker sta Burley in Maryland tobak brez sladkorja in dajeta dim z alkalinsko reakcijo, se z dodajanjem 10 do 20% sladkorja stvarno ublažijo njihove kadične kvalitete.

Vzemite na znanje, da je bila produkcija pred uvedbo mešane cigarete v slabem porastu, sedanji porast produkcije pa sploh nima premca v zgodovini tobačne industrije. Posebna pozornost se polaga na podrobnosti pri mešanju (rezanju) tobačnih listov in točne formule, ki se uporabljajo pri produkciji, so trgovska tajna. Mešanje običajno vključuje tri domače vrste tobaka in tri vrste orientalskega tobaka. V tobačni industriji se je prišlo do splošnega spoznanja, da se s kombinacijo in to s primerom, dveh listov, vrst ali tipov, dobi običajno boljše izenačen produkt, kot pa bi ga dobili samo z eno komponento. Koristno je, da primerjamo statistike v zvezi z uporabo domačega in uvoženega hmelja in da tudi naznačimo povprečne stroške.

### Pregled izvoza ameriškega hmelja:

1934 . . . . .	6,003.046	1,371.342.—
1935 . . . . .	6,221.368	992.073.—
1936 . . . . .	3,424.323	703.446.—
1937 . . . . .	5,666.596	1,409.472.—

### Uvoz hmelja v USA:

1934 . . . . .	6,104.973	3,755.858.—
1935 . . . . .	5,248.208	2,416.075.—
1936 . . . . .	8,913.778	2,822.173.—
1937 . . . . .	10,020.768	3,052.820.—

Če pogledamo podatke, vidimo, da je ameriška pivovarniška industrija uporabila 38,031.000 funtov hmelja pri produkciji 56,156.799 barelov piva ali 0.66 funtov hmelja na barel, od katerega pa je bilo 8,913.778 funtov uvoženega, lahko takoj izračunamo, da je znašal povprečni odstotek uvoženega hmelja okrog 23%.

Moje nepristransko mnenje je, da do onega časa, ko se bo ameriški hmelj lahko meril z najfinejšimi kontinentalnimi hmelji, bi se zmešale in v zvezi s tem z uporabo uvoženega hmelja pri varjenju ameriškega piva, stvarno poživila prodaja hmelja in s tem povečalo povpraševanje po ameriškem hmelju. Te zaključke oslajam na dejstvo, da je sedaj povpraševanje po milejših aromah. Zadostne dokaze za to, kar se tiče piva, nam nudi vprav statistika v zvezi z zmanjšanjem količine slada in hmelja pri enem barelu piva in s stalnim zmanjšanjem količine vseh ostalih dodatkov v funtih na barel.

Važno je vedeti, da Združene države uživajo hmelj po povprečni ceni producenta 25 c za funt, medtem ko znaša povprečna producentova cena uvoženega hmelja 31 c za funt. **Važno si je zapomniti dejstvo, da velike kontinentalne pivovarne, ki varijo »ležak« sploh ne uporabljajo hmelja ameriškega porekla.** In to kljub ugodni razliki v ceni. Mnogi se tolažijo zaradi nižje vrednosti domačega hmelja s trditvijo, da je akerski donos ameriškega hmelja mnogo večji od kontinentalnega in da na ta način prejmejo več denarja na akker, kot inozemski producenti. Statistika izpodbija te trditve in dejstva dokazujejo, da ameriški hmelj ni vedno nadmočen v tem pravcu. (Se nadaljuje)

**LASTNE VREČE** od dobavljenega hmelja v lanskem sezoni dvignite vsi, ki jih še do sedaj niste. Ko se bo pričel prevzem novega hmelja, se ni mogoče več s tem ukvarjati ter zadruga ne more več odgovarjati zanje. Zaradi tega pridite čim prej po nje.

**HMELJ ZA VZORCE.** Oni hmeljarji ki so oddali večje vzorce hmelja za sestavo tip (ca. 5 kg) ter prejeli za to potrdila, morajo prinesiti ta potrdila s seboj k prevzemu ter jih predložiti prevzemalcu hmelja, da se pripisejo k oddani količini.