


Poštnina plačana v gotovini.

# Slovenski hmeljar



**Prvi slovenski strokovni list za hmeljarstvo**

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

Leto VII

Celje, dne 18. septembra 1936

Štev. 19

## Na grmado s peronosporo!

Ze ponovno se je opozarjalo, da je hmeljevina, ki ostane tudi še potem, ko je hmelj že obran, v nasadu, najboljše leglo najnevarnejše bolezni hmelja, peronospore. Na trtjah, listih in morda neobranjih kobulah se razvijajo namreč zimske klice peronospore, ki prezimijo potem v zemlji, odkoder se prihodnje leto bolezen zopet hitro širi po nasadu. Da čim bolj omejimo, če ne že popolnoma preprečimo to nevarno bolezen, bi torej vsekakor bilo nujno potrebno, da vso hmeljevino takoj po obiranju porežemo in sežgemo. Toda to ni tako enostavno, ker je treba to zadevo presojati tudi še z drugega vidika.

Znano je namreč, da rastlina tudi še potem, ko smo hmelj že obrali, črpa hrano iz zemlje in jo asimilira. Med vegetacijo je rastlina vso hrano porabila le za tvorbo trt, listja in kobil ter je korenika zelo oslabela. Po obiranju pa roma hrana nazaj v koreniko in tvori tamkaj posebne bradavičaste odebline, kjer se kopiči rezervna hrana rastlini za prihodnje leto. Ako torej trt ne porežemo takoj po obiranju, temveč pustimo rastlino pravilno izzoreti, se korenika ojača in nakopiči znatne množine rezervne hrane, da prihodnje leto zopet lahko odžene bujne in krepke poganjke. Upravičeno se torej trdi, da pozno rezanje trt prištedi hmeljarju znaten del gnojenja. Če torej s tega vidika presojamo vprašanje, kdaj naj porežemo hmeljevino, je vsekakor bolj prav, da pustimo hmeljsko rastlino docela izzoreti ter porežemo trte šele v pozni jeseni, ko je listje že popolnoma ovenelo.

Tako smo se torej znašli med dvema ognjema. Na eni strani nam grozi peronospora, če hmeljevine takoj ne porežemo in sežgemo, če pa to storimo, nam grozi na drugi strani nevarnost, da

## Vzorčni sejem

Hmeljarske zadruge v Žalcu **nudi najboljšo priliko** vsakemu **hmeljarju**, da po čim boljši ceni vnovči svoj pridelek, **pa tudi kupcu**, da na najenostavnejši način čim hitreje in ceneje nakupi potrebne količine hmelja.

bo korenika jako oslabela ter spomladi slabo odgnala in da bomo morali dobro gnojiti, da bomo dosegli zadovoljive pridelke. Kaj je torej storiti?

Če imaš na izbiro dvojje zlo, boš izbral gotovo manjše. No in koš manjše zlo moramo smatrati oslabelo koreniko, ker pomanjkanje nakopičene rezervne hrane se da nadomestiti s pravilnim in izdatnim gnojenjem. Toda po dosedanjih izkušnjah sodeč, še tako popolno gnojenje le ne more biti enakovredno nadomestilo rezervni hrani v koreniki. Zato si moramo pomagati drugače, da odvrnemo eno in drugo zlo, v kolikor je to mogoče. Pa tudi to gre.

Največ rezervne hrane se kopiči v koreniki, dokler je listje še zeleno. Ko listje porumeni, je rezervna hrana v glavnem že v koreniki in zato trte lahko že porežemo. Prav tako se tudi zimske klice peronospore tvorijo na rastlini, dokler je še zelena, odpadejo pa in se raztrosijo po zemlji največ potem, ko se je rastlina že docela posušila. Iz tega sledi, da **moramo hmeljske trte porezati in na mestu sežgati takoj, ko je listje docela porumenelo in še preden se je popolnoma posušilo.**

Hmeljarji, ne podcenjujmo nevarnosti peronospore! Čemu šestkrat in osemkrat škropiti, če pa tri- ali štirikratno škropljenje tudi lahko zadostuje! Seveda pa ne smemo peronospore gojiti na neporezani hmeljevini ter jo potem trositi po hmeljišču. Hmeljevina ni za steljo in grdo greši,

kdor nastilja z njo. Hmeljevina je samo za v ogenj in kakor so v starih časih sežigali čarovnice, tako moramo tudi hmeljarji skrbno sežigati vso hmeljevino ter se pri tem zavedati, da uničujemo s tem našo najhujšo sovražnico, peronosporo. Naj torej zaplapolajo kresovi ob naših hmeljiščih takoj, ko porumeni listje na hmeljskih trtah, in sežgimo vso hmeljevino, da nam prihodnje leto ne bo peronospora skvarila našega pridelka! Kakor nekdanj čarovnice, sežgimo na grmadi peronosporo, da bomo tudi z manjšimi stroški lahko pridelali gladko zeleno blago. Na delo torej, hmeljarji, ko bo čas, in to prav vsi brez izjeme!

## Pridelek hmelja 1936.

Po zadnjih, kolikor mogoče natančnih cenitvah bi bil letošnji pridelek hmelja v primeri z lanskim v posameznih državah naslednji:

	1936	1935
	s t o t o v	
Češkoslovaška . . . . .	125.000	75.000
Nemčija . . . . .	97.500	108.500
Jugoslavija . . . . .	32.500	37.500
Poljska . . . . .	20.000	21.500
Francija . . . . .	17.500	23.500
Belgija . . . . .	7.500	13.000
	300.000	279.000
Anglija . . . . .	115.000	126.000
Amerika . . . . .	125.000	190.000
Ostale države . . . . .	15.000	15.000
	555.000	610.000
Svetovni pridelek . . . . .	555.000	610.000
Svetovna potreba . . . . .	575.000	550.000

Kakor je iz navedenega razvidno, je pridelek žlahtnega hmelja letos za 21.000 stotov večji kakor lani, ker je Češkoslovaška pridelala celih 50.000 stotov več, dočim se je povsod drugod pridelalo manj. Obratno pa je letos celokupni svetovni pridelek za 55.000 stotov manjši kakor lani, ker je USA. pridelala celih 65.000 in tudi Anglija 11.000 stotov manj. Z ozirom na to, da je svetovna poraba hmelja letos za kakih 25.000 stotov večja kakor lani, se vsekakor more računati, da bo ves letošnji pridelek šel lahko v denar.

Cenitev pridelka je vedno težavna in nezanesljiva, zlasti, dokler še ni hmelj obran. Danes pa, ko je žlahtni hmelj že pod streho in se tudi ostali obira, moremo s precejšno gotovostjo računati, da je gornja cenitev precej točna.

**Prodajajte previdno in počasi!  
Zahtevajte najvišje dnevne cene!**

## Slabše blago najprej preberite, da boste dražje prodali!

J. Barth & sin:

### O hmelju 1935/36.

V preteklem letu se o kakem popuščanju za pretek pri meddržavni izmenjavi blaga ne da govoriti; blago, ki ga ima posamezna država, se še vedno uničuje, ker ga druge države ne morejo dovolj visoko plačati ali dobaviti odgovarjajočega drugega blaga. Prometne omejitve pri izmenjavi blaga med državami so privedle ponekod do prave gospodarske vojne. Stalnost še obstoječih zlatih valut je nezanesljiva in s svojim kolebanjem vzemirja svetovni trg. Svetovna trgovina je glede obsega dosegla 76% stanja v letu 1929.

V državah, kjer je že v prejšnjem letu produkcija piva nazadovala, je lani dalje padala, tako v Alžiru, Belgiji, Bolgariji, Franciji, Italiji, Litvi, Nizozemski, Avstriji, ČSR in Venezueli, poleg tega pa na novo še v Argentini, Danzingu, Poljski, San Salvadorju in v Švici, le v Jugoslaviji se je za malenkost dvignila. Obratno se je ponekod lani v primeru s predlani produkcija piva tudi znatno dvignila, in sicer v Boliviji za 45%, Braziliji 28%, Chile 30%, Kolumbiji 7%, Grčiji 13%, Veliki Britaniji 5%, Guatemali 37%, Japonski 8%, Irski 6%, Latviji 5%, Luksemburgu 3%, Mehiki 21%, Novi Zelandiji 20%, Panami 47%, Peru 18%, južnoafriški Uniji 14%, Švedski 4%, Španiji 8% in v Ogrski za 18%. Tudi v ostalih deželah se je produkcija piva večinoma nekoliko zvišala, tako zlasti v Ameriki (USA.) od 50.248.000 na 53.075.768 hl, kjer se tudi letos še stalno dviga.

Svetovna produkcija piva je znašala v letu 1935 okroglo 191.100.000 hl proti 185.500.000 hl v letu 1934, porabilo pa se je lani za to 547.050 stotov hmelja proti 533.485 v letu 1934 (Dalje prihodnjič.)

## Razno.

Izvoz hmelja iz ČSR v Nemčijo je zopet zagotovljen, ker je podaljšan tozadevni dogovor, po katerem se nemška uvozna carina za hmelj iz ČSR zniža s 1.50 RM (21 din) na 0.70 RM (10 din) za kg.

Zadel je v živo nekatere poziv v zadnji številki našega lista, da napravimo red, pa se sedaj nekaj pritožujejo nad izrazi, ki jih rabimo za izrodke solidne hmeljske trgovine. Pa nič zato! Več kot dovolj potrpežljiv je naš kmet ter hmeljar, pa mu zato nihče ne more zameriti, če tudi kako bolj robato zabrusi, kadar je mera res že do vrha polna. Urednik pa tega

tudi ne sme preveč obrusiti in opiliti, ker bi sicer do-  
cela izgubila vsa izvornost. Sicer pa — kdor se ne čuti  
prizadefega, se ne razburja, kdor pa je prizadef, naj  
se ne razburja samo, temveč tudi poboljša, pa bo vse  
v redu.

## Hmeljarska poročila.

**Savinjska dolina:** Z vnovčevanjem le-  
tošnjega hmelja se je tudi zadnjih štirinajst dni na-  
daljevalo v neomejenem obsegu in je dosedaj prodano  
iz prve roke že nad 70% pridelka. Cene so ostale v  
glavnem nespremenjene in se plačuje za res izbrano  
prvovrstno blago 25–26 din ter z napitnino vred tudi  
do 27 din, za prvovrstno 24–25 din, za dobro srednje  
22–23 din, za srednje 19–21 din in za slabše do 18 din  
za kg. Zanimanje in povpraševanje je za vse vrste  
blaga, vendar je najboljša že bolj redko ter le še v  
prav čvrstih rokah.

**Vojvodina:** Obiranje hmelja je splošno kon-  
čano in letošnji pridelek se ceni le na kakih 10.000 sto-  
tov. V barvi brezhibno blago je bolj redko, ker je  
vprav zadnji čas pred obiranjem pridelek mnogo trpel  
na barvi. — Pri prav živahnem nakupovanju so se cene  
ustalile na 10–18 din za boljše in najboljše blago.  
Zadnje dni je postala kupčija nekoliko bolj mirna in je  
več zanimanja le za cenejše blago.

**Češkoslovaška:** Obiranje je bilo v glavnem  
že v preteklem, splošno pa v tekočem tednu končano.  
Vreme je bilo h koncu precej neugodno, kar je zopet  
škodovalo kakovosti blaga. Računa se, da bo letošnji  
pridelek znašal vsaj 125.000 stofov. — Kupčija se je  
naglo razvila in je v žateškem okolišu prodano iz prve  
roke že nad 30% letošnjega pridelka. Cene so se v  
žatcu zlasti za najboljše in v barvi res brezhibno blago  
učvrstile ter se plačuje sedaj 22–34 din za kg. Tudi  
v ostalih češkoslovaških okoliših je stalno precej za-  
nimanja ter se plačuje v lištčku in Roudnici 14–24 din,  
za moravski hmelj v Tršicah pa 13–18 din za kg. Ten-  
denca je zlasti za boljše in najboljše blago prav čvrsta,  
pa tudi za ostalo razmeroma živahna.

**Nemčija:** Obiranje je v polnem teku in gre pri  
razmeroma ugodnem vremenu prav dobro od rok.  
Zgodnje vrste hmelja so že obrane in je pridelek glede  
kakovosti še precej zadovoljiv, nabralo pa se bo  
splošno manj kakor lani. — Kupčija se je že razvila in  
nakupovanje iz prve roke hitro napreduje. Kupujejo  
zlasti NHPD in Irgovci, dočim pivovarne same ne po-  
segajo toliko v kupčijo. Za domačo porabo se plačuje  
za Hallertau 56–70 din, Hersbruck 48–52 din, Spalt  
78–81 in Teftnang 70–80 din, za izvoz pa Hallertau  
20–28 din ter Hersbruck in Baden 18–20 din za kg.  
Tendenca je za boljše in najboljše blago prav živahna,  
za ostalo pa bolj mirna.

**Francija:** Obiranje je v polnem teku, vendar  
je blago radi neugodnega vremena porjavelo tako, da

bo v barvi brezhibno prav redko. Pridelek bo precej  
manjši kakor lani in bo znašal predvidoma le kakih  
18.000 stofov. — Kupčija polagoma pričinja in se v  
Alzaciji plačuje do 23 din za kg.

**Poljska:** Obiranje je končano, vendar bo pri-  
delek manjši kakor lani in znašal le kakih 20.000 stofov.  
Pridelek je glede kakovosti sicer zelo različen, vendar  
večina blaga zadovoljuje v barvi. — Kupčija se po-  
lagoma razvija in se pri sicer bolj mirni, vendar so-  
razmerno precej čvrsti tendenci plačuje za najboljše  
blago 17–24 din, boljše 14–17 din, srednje 10–14 din  
in za slabše do 10 din za kg.

**Belgija:** Ker se je vreme zopet poslabšalo, se  
je peronospora močno razširila in povzročila prav  
znatno škodo. Računa se, da bo letošnji pridelek manjši  
kakor lani in znašal le kakih 8000 stofov. — Na tržišču  
je tendenca mirna in letošnji pridelek notira Poperinghe  
za oktober-november 13 din za kg.

**Anglija:** V začetku tedna je pričelo splošno  
obiranje, ki pri še precej ugodnem vremenu dobro  
napreduje. Stanje nasadov je zelo različno, ponekod  
prav dobro in dugod tudi zelo slabo, vendar se splošno  
računa, da letošnji pridelek ne bo dosegel lanskega in  
znašal le kakih 115.000 stofov. — Tržišče je mirno in  
za starejši hmelj ni več zanimanja.

**Amerika:** Obiranje je v polnem teku in gre pri  
ugodnem vremenu prav dobro od rok. Pridelek bo  
glede kakovosti zelo različen, glede množine pa bo  
znatno zaostajal za lanskim in znašal le kakih 125.000  
stofov. — Tržišče je zopet bolj živahno in pri čvrsti  
zaključni tendenci notira domači hmelj letošnji 35 do  
39 din, lanski 29–35 din, predlanski 11–25 din in sta-  
rejši 15–17 din, že zacarinjen inozemski pa lanski 52  
do 70 din za kg. Največ se trži lanski Oregon, Sonoma  
in Yakima, za letošnji pridelek pa se kupčija še ni  
prav razvila, ker še ni dosti blaga na razpolago, pač pa  
je mnogo prodanega že vnaprej.

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

Nemčija (Teftnang) — 25% za doma . . . . .	70 din
Nemčija (Hallertau) za izvoz . . . . .	27 din
Amerika (Oregon) . . . . .	39 din
Češkoslovaška (Žatec) . . . . .	34 din
Jugoslavija (savinjski) . . . . .	26 din
Francija (alzaški) . . . . .	23 din
Poljska (wolinjski) . . . . .	22 din
Belgija (Poperinghe) . . . . .	14 din

### V nevarnosti

je tvoj denar doma pred ognjem in tatovi!

### Nalagaj

denar v domače hranilnice!

### Zaupaj svoj denar

**HRANILNICE DRAVSKE BANOVINE**  
(prej JUŽNOŠTAJERSKA HRANILNICA)  
v CELJU, nasproti pošte.

Za hranilnico jamči Dravska banovina z vsem pre-  
moženjem in davčno močjo.

**Nove vloge so takoj izplačljive.**

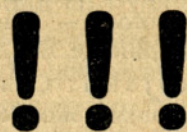
**Ne ponujajte pod nobenim  
pogojem, da ne pokvarite cene!**

Ako znate varčevati

Ako znate računati

Ako znate primerjati

Ako hočete biti dobro postreženi



potem

kupujte razno manufakturno blago  
edino le v priznано

solidni

manufakturni trgovini

**VALENTIN**

**HLADIN**

**CELJE**

Prešernova 14

## 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.



Sprejema hranilne vloge in jih obrestuje najbolje. Denar je pri njej naložen popolnoma varno. Za hranilne vloge jamči poleg rezervin hiš nad 5000 članov-posestnikov z vsem svojim premoženjem

# Ljudska posojilnica v Celju

v novi, lastni palači

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

registrovana zadruga z neomejeno zavezo