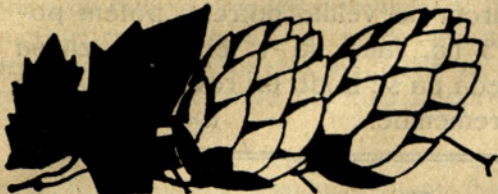
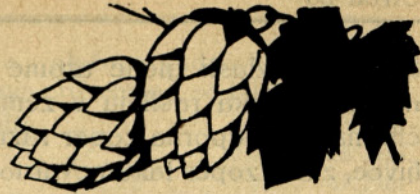


Poštnina plačana v gotovini.

Slovenski hmeljar



Prvi slovenski strokovni list za hmeljarstvo

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

Leto VII

Celje, dne 16. oktobra 1936

Štev. 21

Privoščimo mu!

Prodali smo, letošnji hmelj namreč. In tudi kar dobro smo prodali, saj se je govorilo, da je naš hmelj letos najdražji in šele potem, ko ga je pri nas začelo primanjkovati, je postalo tudi drugod živahnejše ter so si cene opomogle. Vsekakor smo letos zopet enkrat dosegli za naš hmelj primerne cene, cene ki so se gibale celó iznad svetovne paritete. Sicer pa se bomo o poteku letošnje sezone še podrobneje pomenili ob drugi priliki. Zaenkrat se moramo spomniti, da je že sedaj treba misliti na prihodnje leto in ukreniti vse potrebno, da bomo k letu pridelali še boljše, še bolj enotno blago, da bomo dosegli zopet primerno ceno. Saj denar rabimo neobhodno vsako leto.

Že star pregovor pravi, da je nehvaležnost plačilo sveta. Vendar pa ni pravila brez izjeme in tudi hmeljarji moramo tozadevno napraviti izjemo, če hočemo sami sebi dobro. Izkazati se moramo namreč hvaležne našemu hmelju, ki nam je letos dal, kar je največ mogel, da nas tudi prihodnje leto ne pusti na cedilu. Zato pa mu moramo postreči z vsem, kar neobhodno potrebuje, ker iz nič ni nič in iz nič tudi dobrega hmelja ni. Kdor šele pri obiranju gleda, kaj in kakšno blago bo nabral, ta bo slabo vozil, ker na vse to je treba misliti že sedaj.

Pusta leže sedaj naša hmeljišča. Hmeljevina je večinoma porezana, toda le malokdo je sledil ponovnemu opozorilu ter hmeljevino tudi sežgal. Ponekod leži še sedaj okoli hmeljišča, nekateri pa so jo celó predčasno porezali in zrezali za steljo. Je pač križ z domišljavimi hmeljarji, ki ne morejo razumeti, da se svet vrti in da je dandanes tudi hmeljariti že treba drugače kakor nekoč. Pa pravijo, da je pijanca zastonj vleči iz grabe, ker vedno

zopet fišči vanjo. In prav tako bi tudi tu rekli, da je zastonj nekomu dobro svetovati, če se ga nič ne prime. Hmeljevino je treba nujno sežgati takoj, ko listje porumeni, ker se na ta način najceneje prav uspešno branimo peronospore in s tem rjava-vega in lisastega blaga. To je vsekakor bolj enostavno, kakor pa se pozneje z obiranjem kuštrovcev ter ponovnim in dragim škropljenjem otepati te nevarne bolezni. Na grmado forej s hmeljevino, ki prav radi nevarne peronospore nikamor drugam ne spada in povsod drugod več škoduje kakor pa koristi!

Nasadi leže še nedoorani, le tam, kjer stojе hmeljevke v piramidah, je večinoma tudi že zorano. Sicer pa se še ne mudi, saj je čas za odoravanje prav tja do pozne zime in je celó bolje odorati nekoliko pozneje kakor pa prezgodaj. Prihodnji mesec bo menda najboljši čas za to, ker pozneje bi utegnil že nagajati sneg, ki se je letos že kaj zgodaj ponujal.

Preden pa odorjemo, moramo premisliti, kako in s čim bomo gnojili, s čim povrnili hmelju, ki se je letos odrezal z dobro ceno, ter poskrbeti, da se bo drugo leto s še boljšo. Pri tem pa ne smemo pozabiti zlasti na apno, ki ga hmelj silno veliko potrebuje, neglede na sicer koristno vlogo apna v zemlji. Apno namreč veže v zemlji škodljive kisljine, ki ovirajo rast, podpira delovanje koristnih bakterij ter napravi zemljo bolj sipko in rahlo, veže zimsko vlogo za primer suše in končno omogoča, da se hranilne snovi hitreje razkrojijo in so rastlini lažje dostopne; zlasti pospešuje apno razkroj hlevskega gnoja in pretvarja beljakovine v nitate, ki so rastlini najlažje dostopna dušičnata hrana. Apno pa tudi razkužuje zemljo, ker ubija klice raznih bolezni, zlasti tako nevarne peronospore. Le v zemlji, ki ima zadosti apna, raste hmelj najboljše

kakovosti, zlasti glede arome in lupulina. Le če najde hmeljska rastlina v zemlji dovolj apna, bo čim najbolj odporna zoper razne bolezni in škodljivce, zlasti zoper tako nevarno peronosporo. Zato pa moramo redno apnati naša hmeljišča, ki večinoma silno stradajo apna, zlasti starejša. In za apnanje hmeljskih nasadov je sedaj pred odora-vanjem najprikladnejši čas.

Hmelj izmed vseh naših kulturnih rastlin poleg lucerne potrebuje največ apna. Zato pa tudi moramo hmeljišča redno apnati vsako četrto leto. To storimo najbolje na ta način, da tik pred odora-vanjem raztrosimo na 4000 rastlin široko po nasadu na lahki zemlji vsaj 15 in na težki 20 sto-lov apnenega prahu in ga potem takoj z odora-vanjem zaorjemo. Gnojiti pa istočasno ne smemo z nobenim gnojilom, če apnamo, temveč bomo po potrebi gnojili šele potem spomladi.

Hmeljarji! Kdor že več kot štiri leta ni trosil v svojem hmeljišču nobenega apna, naj vsekakor stori to letos, sedaj jeseni, ko bo odoraval. Bodimo hvaležni hmeljski rastlini za lepo blago v letošnjem letu in jo založimo obilo z apnom, da nam bo dala prihodnje leto še lepše, enotnejše in v barvi gladko zeleno blago, ki bo doseglo — še boljše ceno. Ker je apneni prah k temu sorazmerno še zelo poceni, ga pač vsak pameten hmeljar lahko privoščiči hmelju v obilni meri, kolikor ga potrebuje. In potem hmelj ne bo mogel nikdar očitati hme-ljarju nehvaležnosti, pa bo dobro za oba.

J. Barth & sin:

O hmelju 1935/36.

Obiranje je pričelo v splošnem h koncu avgu-sta, vendar ga je zelo motilo deževno in hladno vreme; šlo je le počasi od rok ter je pridelek mnogo trpel na barvi, pa tudi obiralo se je ponekod prav slabo.

Glede kakovosti se je pridelalo lani v Nemčiji la. hmelja v Hallertau 30%, Spalt 35%, Hersbruck 20%, Tettnang 40%, Württemberg 30% in Baden 20%, Ila. pa 55, 60, 40, 50 in 75% ter slabšega 15, 10, 20, 20, 20 in 5%; povprečno je bilo torej la. blaga 29%, Ila. 56% in slabega 15%.

Uvozilo se je hmelja v Nemčijo od 1. X. 1933 do 30. IX. 1934 le 17.246 stofov, od 1. X. 1934 do 30. IX. 1935 še 27. 108 in od 1. X. 1935 do 31. V. 1936 pa 25.706 stofov, izvozilo pa se je v istem času 37.358, 28.028 in 28.617 stofov.

Sežgite hmeljevino na grmadi, da obvarujete nasade peronospore!

Površina nasadov je v letu 1935 znašala 903072 ha ter se z ozirom na veliko potrebo potem povečala za 9445 ha, tako da v letu 1936 znaša 997522 ha. Seveda pa se bodo pri reviziji pokazale še nekatere spremembe. (Dalje prihodnjič.)

Razno.

Uvozna carina v Francijo ne bo povišana. Gospodarski minister je namreč na tozadevno zahtevo hmeljarjev odgovoril, da jim ne more ugoditi, ker domači pridelek glede kakovosti ne more nadomestiti inozemskega, ki je tudi sorazmerno cenejši. Sicer pa uvoz hmelja itak nazaduje, povišanje carine pa bi tudi motilo dobre trgovske odnose z inozemstvom, zlasti CSR in Jugoslavijo, odkoder se največ hmelja uvaža.

Produkcija piva v Chile se je dvignila s 366.996 hl v letu 1932 na 577.904 hl v letu 1935.

Da je naš hmelj drag kakor žateški, se čudijo v inozemstvu, kjer jim kakovost našega letošnjega pridelka močno ugaja. Zopet tehten dokaz za nas, da dobro blago tudi vedno dobro ceno najde.

Čas je že, da poravnate tudi vso zaostalo naročnino za naš list. Hmelj je prodan, pa naj vsak hmeljar izpolni sedaj tudi to svojo dolžnost. Položnice smo priložili že prejšnji številki.

Produkcija piva na Japonskem se je s 1.828.100 hl v letu 1934 dvignila v letu 1935 na 1.991.000 hl. Konsum piva se na Japonskem vedno bolj širi in izpodriva konsum drugih alkoholnih pijač.

Hmeljarska poročila.

Savinjska dolina: V hmeljski kupčiji traja nadalje prav živahno zanimanje in povpraševanje za vse vrste blaga. Cene so se še učvrstile in tudi dvignile ter se plačuje sedaj za najboljše blago 30—31 Din, za prvovrstno 28—29 Din, za dobro srednje 25—27 Din, za srednje 22—24 Din, za slabo srednje 19—21 Din in za slabše do 18 Din za kg. Presoja kakovosti posameznih vrst ni več tako stroga in zato tudi slabše blago doseže sorazmerno višjo ceno. Zaključna tendenca je zlasti za boljše blago čvrsta. Sicer pa so zaloge že zelo pičle in se računa, da je prodano iz prve roke že kakih 95% letošnjega pridelka. Komisija za kontrolo in znamkovanje hmelja je overila doslej 4.994 tovorkov hmelja letnika 1936 v skupni kosmati teži 8.789 stofov.

Vojvodina: Zadnjih štirinajst dni so se najprej pri prav živahnem zanimanju cene nadalje dvignile ter učvrstile na 12—23 Din za kg, potem pa je postalo razpoložanje zopet mirnejše. Največ povpraševanja je za boljše in najboljše blago, za katero se plačuje po 16—23 Din za kg. Kljub temu, da je tendenca bolj mirna, je vendar čvrsta in so cene ostale nespremenjene. Računa se, da je prodano iz prve roke že nad 80% letošnjega pridelka.

Hmeljarji, poravnajte naročnino!

Češkoslovaška: Pri prav živahnem zanimanju in povpraševanju so se cene dalje učvrstile in se plačuje sedaj v Zatecu 21—36 Din za kg. Zaključna tendenca je zlasti za boljše in najboljše blago prav živahna in čvrsta. Kupuje se predvsem za izvoz, deloma pa tudi za domače pivovarne. V Uštěku in Roudnici je razpoloženje bolj mirno ter notira pri mirni tendenci letošnji pridelek 9—21 Din za kg. Računa se, da je v Češkoslovaški prodano iz prve roke že blizu 80% letnika 1936.

Nemčija: V hmeljski kupčiji je pri nakupu iz prve roke postala tendenca zadnji čas zopet živahnejša, vendar so cene popustile ter se približale najnižji, ker je boljše blago že močno razprodano; tako se plačuje sedaj po otegnitvi 25% izvoznega davka za Hallertau in Teftnang 42—52 Din, Spalt in Jura po 42—63 Din, Baden 35—53 Din, Hersbruck in Rheinpfalz 35—41 Din in Württemberg 35—43 Din za kg. Sicer pa je prodano iz prve roke že nad 85% letošnjega pridelka in so nekateri okoliši že docela razprodani. Na tržišču je tendenca prav živahna in tudi prav čvrsta. Za domače pivovarne se kupuje zlasti Hallertau, za izvoz pa Hallertau po 21—28 Din, Hersbruck 20—24 Din, Baden 21—24 Din in Teftnang po 31 Din za kg. Za izvoz je sicer povpraševanja dovolj, vendar ni več dosti blaga na razpolago, ker domače pivovarne še niso dovolj krite.

Francija: Pri nadalje prav živahnem zanimanju in povpraševanju so se cene še učvrstile ter se plačuje zadnji čas iz prve roke za letošnji pridelek alzaški 14—24 Din, kakor je pač kakovost, Nord pa 8—12 Din za kg. V barvi boljše blago je močno razprodano v vseh okoliših.

Poljska: Pri prav živahni zaključni tendenci so se cene učvrstile ter je zlasti presoja kakovosti močno popustila. Kupuje se največ za izvoz in plačuje 5—24 Din za kg. Prodano je iz prve roke že 60% letošnjega pridelka. Sicer pa je pridelek bil za 1500 do 2000 stofov večji kakor lani, vendar je bilo le 20% boljšega blaga.

Belgija: Na tržišču je tendenca zelo različna, vendar pretežno precej čvrsta in živahna, četudi je hausse že popustila. Tako notira sedaj letošnji pridelek Alost 22—26 Din in Poperinghe 14—19 Din za kg. Iz prve roke se je zadnjih par tednov močno kupovalo in je neprodanih le še kakih 20—30% letošnjega pridelka.

Anglija: Obiranje je v glavnem končano, četudi je šlo radi slabega vremena in pomanjkanja obiralcev le počasi od rok. Računa se, da bo pridelek končno kril predpisano kvoto in s tem potrebo domače pivovarske industrije. — Tržišče je mirno, ker za starejše letnike ni več zanimanja, letošnjega pa še ni na razpolago.

Amerika: V hmeljski kupčiji je prav živahno razpoloženje in tudi prometa obilo. Cene so čvrste in notira letošnji domači pridelek 42—48 Din, lanski 29 do 36 Din, predlanski 20—25 Din in starejši 10—17 Din do 36 Din, predlanski 20—25 Din in starejši 10—17 Din, že ocarinjen inozemski pa letošnji 52—65 Din in lanski 43—56 Din za kg. Zaključna tendenca je čvrsta in tudi živahna.

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

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Nemčija za doma (Spalt) | 63 Din |
| Nemčija za izvoz | 28 Din |
| Amerika (Oregon) | 47 Din |
| Češkoslovaška (Zatec) | 36 Din |
| Jugoslavija (savinjski) | 31 Din |
| Jugoslavija (vojvodinski) | 24 Din |
| Francija (alzaški) | 26 Din |
| Belgija (Alost) | 26 Din |
| Poljska (wolinjski) | 24 Din |

Splošno: Radi razvrednotenja valut in negotovosti na denarnem trgu je bilo zadnjih nekaj tednov večinoma povsod nakupovanje izredno živahno, tako da je prodana iz prve roke že večina pridelka, kakor še ni bila nikdar doslej v tem času. Nastala je splošna hausse in so se cene povsod učvrstile ter bolj ali manj dvignile.

V nevarnosti

je tvoj denar doma pred ognjem in tatovi!

Nalagaj

denar v domače hranilnice!

Zaupaj svoj denar

HRANILNICA DRAVSKE BANOVINE

(prej JUŽNOŠTAJERSKA HRANILNICA)

V CELJU, nasproti pošte.

Za hranilnico jamči Dravska banovina z vsem premoženjem in davčno močjo.

Nove vloge so takoj izplačljive.

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.

**Najbolj se boste očuvali
prehlada**

*če si
nabavite*

**STRIC TIVAR
SPECIALIST**

**TIVAR
NEPREMOČLJIVI
HUBERTUS**

TIVAR OBLIČKE

Rp. *Tivar
Hubertus
din 320.-
Stric Tivar*

**NEPREMOČLJIVO
GARANTIJANO**
T. HUBERTUS
IZ
P. PATENTIRANO
IMPREGNIRANEGA
HUBERTUS-SUMMA
JUG. PAT. BR.
7644/51



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

Ljudska posojilnica v Celju

v novi, lastni palači

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

registrovana zadruga z neomejeno zavezo