

# Slovenski



G. Vihar Robert  
Vuzenica

# hmeljar

Prvi strokovni list za hmeljarstvo \* Glasilo  
Hmeljarske zadruge, z o. j. \* List 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 XI.

Celje, 23. februarja 1940

Štev. 4

## Kako zanaprej

Znano je, da je bil zadnja leta le še žateški hmelj res težka in nepremagljiva konkurenca na svetovnem hmeljskem trgu. Nesporno prvovrstna kakovost žateškega hmelja, uspeh desetletja in desetletja trajajoče propagande, znana konzervativnost pivovarske industrije in še nekatere druge okolnosti so povzročile, da je bila konkurenca žateškega hmelja mnogo težja kakor konkurenca vsake druge provenience in da se na mednarodnih tržiščih ni bilo lahko meriti z njim.

Ne bomo trdili, da žateški hmelj ni bil že pred vojno dobro znan, toda šele po vojni si je začel res uspešno osvajevati inozemska tržišča, kmalu nadkrilil hmelj vseh drugih provenienc in Žatec je postal splošno znana vodilna znamka v pivovarski industriji širom sveta. Dobro razvita hmeljska trgovina, ki se je osredotočila v Žalcu, je, seveda predvsem v svojem lastnem interesu, nudila znamko Žatec vedno kot nekaj posebnega, najboljšega, nenadkriljivega in nenadomestljivega. Dobro urejeno znamkovanje žateškega hmelja in pa okolnost, da se je prideloval izključno le v enotni češkoslovaški državi, je ta zmagoviti pohod znamke Žatec močno olajšala, prav tako kakor okolnost, da so v mnogih pivovarnah širom sveta merodajni činitelji zato, katere provenience hmelj naj se uporablja, izhajali iz češke šole. Sicer se letina žateškega hmelja ni vedno obnesla, in če je izpadla slabo, so že pridobili hmelji raznih drugih provenienc na svoji vrednosti, toda Žatec je ostal Žatec in pri prvi boljši letini potisnil vse ostale provenience takoj zopet nazaj.

Predlani pa je znamka Žatec dobila prvo težko rano. Večji del žateškega okoliša je namreč pripadel Nemčiji, dočim je drugi, sicer manjši, vendar boljši, ostal na Češkoslovaškem. Enotnosti znamke Žatec ni bilo več, dobro vpeljana trgovina so razpršili in dozdevalo se je, da bo češki Žatec

nadvladal, dočim bo nemški polagoma zaemnel. Toda prišla je druga rana; iz Češkoslovaške republike je nastal Češkomoravski protektorat kot setavni del nemške države in je tako bilo konec tudi samostojne češke hmeljske znamke Žatec. Lani pa je prišla še tretja rana; Nemčija se je spustila v vojno, sledila je vedno ostrejša blokada, ki je izvoz hmelja znamke Žatec v prekomorske kraje, kamor se izvažajo največ hmelja, silno otežkočila, da ne rečemo, skoro popolnoma onemogočila.

Pa bi mislil kdo, da žateški hmelj vendarle vkljub temu ostane žateški hmelj. Res je to. Toda narodno gospodarstvo sploh in tudi hmelj silno zavisí od političnega sestava, v katerem se nahaja, in celó od trenutnega političnega položaja. In zaenkrat se hmelj znamke Žatec nahaja v takem političnem sestavu in položaju, da je njegova zvezda nesporno že pričela temneti. Seveda bo zopet zasvetila, če bo politični položaj zopet ugodnejši, vendar le v tem primeru, če ne bo tedaj že prepozno. Zvezda namreč, ki je že zablestela v svojem polnem sijaju in potem za dalj časa zaemni, navadno ne zasveti več tako lahko, pač pa na mesto nje kaka nova. Dokler bo trajal sedanji položaj, hmeljska trgovina nima prav nobenega računa več na inozemskih tržiščih priporočati hmelj znamke Žatec, če ga ne more dobaviti. In o tem, kako zelo zavisí pivovarska industrija od hmeljske trgovine, smo že ponovno obširno razpravljali. Pri vsem tem pa je treba upoštevati tudi okolnost, da je stara in vpeljana hmeljska trgovina, ki se je usidrala v Žalcu in zato prvenstveno delovala za znamko Žatec, bila razkropljena na vse štiri strani sveta. Toda mirovala verjetno ne bo, temveč se skušala uveljaviti v kaki drugi provenienci hmelja. Prvotno jo bo pač vpeljavala kot najboljši nadomestek za znamko Žatec, pozneje kot enakovredno in končno morda celó kot boljšo, ki je žal bila prej v pivovarski industriji vse premalo znana in vpeljana. Seveda je pogoj, da pridelovalci hmelja



dotične provenience tudi ne bodo držali križem rok, temveč ukrenili tudi sami vse potrebno za čim izdatnejšo in smotreno propagando svoje znamke in za napredek svojega hmeljarstva ter storili vse, da postavijo vsako leto na trg čim boljše in v vsakem oziru čimbolj brezhibno blago; seveda pa bodo morali svojo znamko tudi pravočasno zaščititi in jo trajno ščititi pred vsako zlorabo.

Tak je torej dandanes položaj. Kakovost hmelja vsekakor zavisi prvenstveno od podnebja, zemlje in bolj ali manj skrbnega pridelovanja, toda njegov glas in vrednost njegove znamke tudi od mnogih raznih drugih okolišnosti. In velika večina, če ne vse te okolišnosti, ki so vsa leta po svetovni vojni bile v prid hmelju znamke Žatec, so sedaj proti tej znamki in so pripravljene obrniti se v prid drugi, novi, in sicer fisti, ki jih bo znala pravočasno in prav izkoristiti. Pa kateri hmelj naj bo to? Kakor kaže položaj, v katerem se trenutno nahajamo, je brez dvoma prav naš hmelj fisti, ki ima najlažje stališče in zato lahko tudi največ izgleda.

Naš hmelj se je zadnja leta mnogo in uspešno boril ter si osvajal eno mesto za drugim na svetovnem tržišču in odrival ter prekašal polagoma eno provenienco za drugo. Trd, težak in neizprosni je bil ta boj, vendar tudi uspešen. In v sedanjem položaju so se brez dvoma obrnile vse merodajne okolišnosti v njegov prid. Seveda je vprašanje, kako se bo položaj še dalje razvijal, toda zaenkrat se nam vsekakor nudi tako ugodna prilika, kakor še nikoli, da naš hmelj temeljito vpeljemo in zasidramo v svetovni pivovarski industriji. Zato pa moramo to edinstveno priliko zgrabiti z obema rokama in izkoristiti v polnem obsegu, če hočemo dobro samim sebi in zjamčiti našemu hmeljarstvu zanesljiv obstoj za daljšo bodočnost. Zelo dvomljivo je namreč, da bi se nam še kdaj v bližnji bodočnosti nudila tako ugodna prilika v ta namen, kakor je prav sedanja.

## Žlahtni gnoj

(Nadaljevanje.)

### 2. Vroče zorenje ali naprava žlahtnega gnoja.

Da nastane žlahtni gnoj, mora zoreti pri višji toploti. V ta namen zložimo plast gnoja prav na rahlo do višine 80–100 cm in jo pokrijemo nato z lesenim pokrovom. Zaradi dostopa zraka se v teku dveh do treh dni gnoj ogreje na 60° C. Toplino v kupu treba s toplomerom stalno nadzorovati. Ker moramo pri tej višini nalaganje gnoja na kup pre-

## Poravnajte naročnino!

kiniti, da dosežemo določeno toploto, zlagamo več kupov hkrati. Ko je na rahlo zloženi kup dosegel 60° C, ga temeljito stlačimo in naložimo nanj zopet enako visoko plast. Tako pride na kup plast za plastjo 3–4 m visoko. Da dosežemo to višino, je večkrat potrebno do 10 plasti, kar je odvisno od vrste gnoja in stelje. Vsako plast moramo takoj pokriti z lesenim pokrovom, da se hitreje ugrije. Zunanje strani kupa je najbolje obdati z deskami; če teh ni, jih dobro stlačimo z blatom.

S tem, da se je gnoj močno ugrel in bil v tej vročini močno stlačen, je tako rekoč pastereziran, ker so bile v njem z vročino uničene škodljive bakterije. Tak gnoj se na gnojišču ohrani po več mesecev, ne da bi zgubil na svoji vrednosti; tudi nima neprijetnega vonja in je zelo učinkovit.

Na večjih posestvih so si za ta način zgradili posebna pokrita gnojišča z oddelki, ki so pa za kmečka posestva predraga. Vzlic mnogim prednostim se je ta postopek le malokje mogel uveljaviti. Zahteva namreč razen drage stavbe tudi še izvežbanega gnojara, ki pazi, da gnoj ni vlažen in ne plesni, pa tudi ne suh, ker tedaj postane vroč in tako izgubi mnogo hranilnih snovi.

To sta dva glavna načina umnega ravnanja s hlevskim gnojem, ki dasta oba visoko vreden hlevski gnoj. Oba pa lahko še izpopolnimo s postopki, ki vrednost gnoja še povečajo. To je namakanje po dr. Kassererju in pokrivanje z ilovico po češkem načinu.

#### a) Namakanje.

Če je v gnoju preveč stelje, mora biti dobro ovlažen, preden ga začnemo nakladati na kupe za zorenje. Namakanje gnoja se izvaja na ta način, da napravimo v bližini gnojišča cementno jamo ali korito za gnojnico ali gnojno vodo. V njej namočimo slamnat gnoj, preden ga naložimo na kupe, da preprečimo prehitro ugreje in omogočimo enakomerno zorenje. Ta pripomoček izboljša torej ravnanje z gnojem, pospešuje pravilno kipenje in prepreči izgubo hranilnih snovi. Tako namočen gnoj pridobi prav znatno na svoji vrednosti.

#### b) Pokrivanje z ilovico.

V kupe ali stebre zloženi gnoj se zavaruje še bolje, če ga pokrijemo s tekočo ilovico ali ilovnato kašo, ki jo s posebno brizgalno nabrizgamo po vrhu in ob strani kupa. Tako je ves kup obdan s plastjo mokre ilovice, ki prepreči dostop zraka in izpuhtevanje amonijaka. Praktično se to izvaja na



ta način, da se blizu gnojišča za napravo ilovnate kaše izkoplje jama, v katero navozimo vode in ilovice. Ko je kup gnojja gotov, ga obrizgamo z ilovico. Ko se ta osuši in razpoka, ponovimo to delo, da ostane gnoj vedno zavarovan pred zunanjimi vplivi. Za tako ravnanje z gnojem je pa potrebna posebna brizgalna, ki enakomerno obda gnoj s tanko plastjo ilovice. Na podoben način postopajo Kitajci s svojimi kompostnimi kupi, ki jih pa ne obrizgajo, temveč obmečejo z ilovico.

Tudi ta postopek znatno izboljša kakovost gnojja pri zorenju. Da si prihranimo brizgalno, lahko ilovnato kašo tudi kar namečemo na gnojni kup podobno kakor omet na zid.

To so torej postopki, ki se dandanes uporabljajo v modernem kmetijstvu v svrhu čim boljše ohranitve gnojilne vrednosti hlevskega gnojja. Kateri izmed njih je za praktično uporabo v naših kmetijskih razmerah najprikladnejši, pa je odvisno od položaja in stanja kmetije. (Dalje prih.)

## Razno

**Piva v Jugoslaviji** pijemo razmeroma zelo malo. Pivovaren imamo sicer menda 25, vendar jih je obratovalo lani le 16, ostalih 9 pa je počivalo. Navarile pa so te pivovarne lani skupno 370.000 hl piva proti 347.000 hl predlani in 209.000 hl v letu 1933, ko je bila produkcija najmanjša. Pivo pri nas torej vsekakor ni narodna pijača, saj se ga popije povprečno letno na osebo le kake 4 litre, dočim n. pr. v Belgiji, kjer je konsum piva največji, po 189 litrov.

**Na Norveškem so navarili** po zadnjih statističnih podatkih predlani 479.000 hl piva proti 477.000 hl v letu 1937 in 443.000 hl v letu 1936 ter 746.000 hl v letu 1925, ko je bil konsum piva najvišji. Kakor razvidno, je konsum piva na Norveškem od leta 1925 dalje stalno nazadoval do leta 1933, ko je znašal le 400.000 hl, poslej pa se polagoma stalno zopet dviga.

**Hmelj v Španiji** skušajo saditi v vedno večjem obsegu. V letu 1937 je bilo zasajenih skupno le 4000 rastlin, lani pa že 24.000, letos pa ga bodo menda nasadili še več. Na ta način nameravajo hmeljarstvo tako razširiti, da bo po desetih letih Španija večino za svojo pivovarsko industrijo potrebnega hmelja pridelala doma. Tudi Španija namreč zasleduje to nesrečno politiko gospodarske avtarkije, ki povzroča vedno večjo hromost svetovnega gospodarstva. Toda strokovni krogi v Španiji za širjenje hmeljarstva niso nič kaj navdušeni. Do sedaj se je namreč vedno izkazalo, da je kakovost na Španskem pridelanega hmelja tako slaba, da ga pivovarska industrija skoro ne more porabiti; aroma tega hmelja je namreč naravnost nemogoča. Vkljub temu pa država pospešuje širjenje hmeljarstva dalje in hmeljarji dobijo za vsako rastlino, ki jo posadijo in oskrbujejo, letno premijo 0,50 peset. Letos upajo, da bo znašal pridelek domačega hmelja že kakih 60 stotov, ki ga bodo dodelili raznim pivovarnam in plačali hmeljarjem le nekaj izpod cene hmelja priznanih provenienc na svetovnem trgu.

## Hmeljarska poročila

**Savinjska dolina:** Kupčija miruje, kajti tistih nekaj stotov še neprodanega lanskega pridelka je v čvrstih rokah, drugega pa tudi ni na razpolago. — Hmelj pod debelo snežno odejo dobro prezimuje, hmeljarji pa si predvsem nabavljajo potrebne hmeljevke ter računajo z dobro letino, ki navadno sledi ostri zimi.

**Vojvodina:** Razpoloženje v hmeljski kupčiji je slej ko prej zelo mirno, ker so še neprodane zaloge lanskega hmelja, ki so že prav pičle, le še v čvrstih rokah in zaenkrat skoro sploh niso naprodaj.

**Nemčija:** Na hmeljskem tržišču prevladuje nadalje zelo mirno razpoloženje. Cene so ostale v glavnem nespremenjene, vendar so le bolj nominalne. Sicer pa je lanski pridelek, ki je znašal nekaj nad 200.000 stotov, iz prve roke v glavnem razprodan; zadnje še preostalo blago je namreč večinoma prevzela Nemška hmeljska prometna družba.

**Češkomoravska:** Položaj na hmeljskem tržišču je ostal nespremenjen in prav tako so ostale nespremenjene tudi cene. Sicer pa bo sedaj, ko so končno odstranjene tudi carinske meje med Nemčijo in Češkomoravskim protektoratom, verjetno rešeno bolj ugodno tudi vprašanje še neprodanih zalog lanskega češkega žateškega hmelja in se bo menda v bodoče sploh izenačilo vnovčevanje nemškega in češkega hmelja.

**Belgija:** Razpoloženje v hmeljski kupčiji je zelo mirno in tržišče skoro brez zaključkov, ker so neprodane zaloge lanskega pridelka tako iz prve kakor tudi iz druge roke že skoro popolnoma izčrpane. Zato pa je tudi zaključna tendenca zelo čvrsta ter so se prav tako cene učvrstile in lanski pridelek notira sedaj Poperinghe do 4,50 blg, to je do 33 din za kg.

**Amerika:** V hmeljski kupčiji je tendenca čvrsta. Sicer pa je na razpolago le še kakih 9000 bal in je to blago v zelo čvrstih rokah ter zaenkrat skoro ni naprodaj, ker računajo še na višje cene, zato je tudi na tržišču le malo prometa. Pač pa se že precej živahno trguje letošnji pridelek v predprodaji in plačuje po 0,46 do 0,50 dol., to je 25—27 din za kg. Postavno New York iz druge ali tretje roke pa notira domači pridelek lanski 0,60—0,80 dol., to je 33—44 din, in predlanski 0,52 do 0,60 dol., to je 29—33 din, dočim se že zacarinjen (carina znaša 0,48 dol., to je 26 din za kg) in signiran inozemski hmelj, ki pa ga je le malo več na razpolago, drži čvrsto na 2—2,40 dol., to je 110—132 din za kg.

**Splošno:** Iz ostalih okolišev, držav in tržišč ni nobenih izčrpnjših poročil.

## Za dobro voljo

Milo za drago.

Dva soseda si nista bila dobra. Vendar pride prvi k drugemu, naj mu posodi knjigo.

»Zelo mi je žal,« mu odvrne drugi, »knjig ne posojujem. Če hočete čitati, pridite k meni na dom in tu lahko čitate ves dan.«

Kmalu pa pride drugi sosed k prvemu po lopato.

»Zelo mi je žal,« de prvi sosed, »lopat ne posojujem. Če hočete kopati, pridite k meni na dom in tu na vrtu boste lahko ves dan kopali.«



## 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**

## Hranilnica Dravske banovine Celje — Ljubljana — Maribor

Pupilarno varen zavod.

Obrestovanje najugodnejše.

**Za vloge in obresti jamči Dravska banovina**

**z vsem premoženjem in vso davčno močjo.**

## Izročajte denar

v zaupanja vredne domače denarne zavode, da se omogoči z oživitvijo denar-nega 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 najboljše. Denar je pri njej naložen 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

## HMELJARSKA ZADRUGA z o. j.

**Skladišče Žalec**

*nudi svojim članom po najugodnejših cenah prisanano prvo vrstne Holderjeve škroplilnice vseh vrst, traktorje za oranje in okopavanje, rasna sredstva za zatiranje bolezni in škodljivcev itd.*