

# Slovenski hmeljar



Prvi strokovni list za hmeljarstvo \* Glasilo Hmeljarske zadruge, z o. j. \* List izhaja redno vsak drugi pelek \* Naročnina letno 20 din, za inozemstvo 40 din, posamezna številka stane 2 din \* Uredništvo in uprava: Celje, Vodnikova ulica 2. — Telefon št. 196

Leto XII.

Celje, 17. januarja 1941

Štev. 2

## Zeleno gnojenje hmelju

Zeleno gnojenje je menda najstarejši način gnojenja sploh. Ko so naši davni predniki krčili pašnike »gmajne« in podoravali rušo, so opazili, da je nekaj let skrbela za rast podorana ruša. Danes zavzema zeleno gnojenje z deteljo in drugimi metuljnicami vedno večji razmah. Na peščenih zemljiščih, ki jih je težko dovolj pregnojiti, sejemo v ta namen lupino ali volčji bob, ki daje podoran dovolj hrane novemu posevku. Vsakdo ve danes, da najbolje obrodi krompir, sajen v podorano inkarnatsko deteljo ali mačkovec, kakor mu pravi naš kmet zaradi kosmatih listov in menda še bolj zaradi mačjemu repu podobnega cveta. Še celo samo strnišče daje boljši krompirjev pridelek kakor kakršna koli pognojena njiva. Večina misli pri tem gnojenju v prvi vrsti le na dušik, ki ga zbere detelja v zelo izdatni meri s pomočjo drobnih, v mešičke zbranih dušičnatih bakterij, ki so jih polne korenine. Pri tem pa pozabljajo, da postanejo iz sprhnelih korenin svobodne tudi lepe množine kalija, apna, fosforja in drugih gradnikov rastlinskega telesa. Te se nahajajo potem v zemlji v obliki, v kateri jih brez večjih presnavljanj lahko užijejo rastline, ki jih zasejemo za deteljo. Če vzamemo primer iz naše prehrane, nudi rastlinam zeleno gnojenje isto, kakor nam mesna hrana, ki daje že izdelano snov našemu telesu.

Kolikor je znano, doslej zelenega gnojenja pri hmelju še nihče ni poskušal. Malo izjemo tvorijo tisti naši hmeljarji, ki polagajo otrebljene mladice pri prvem okopavanju na sam sadež in tako gnojijo hmelj z njim samim. Mene pa je na misel, da bi se moglo uvesti v naša hmeljišča zeleno gnojenje, napotila neka češka znanstvena razprava o koristnosti mačkovca za zeleno gnojenje koruzi. Tam se navaja, da v Franciji že desetletja s pridom v vinogradih sejejo mačkovec v svrhu zelenega gnojenja. Zaman pa sem iskal v vseh dosegljivih knji-

gah in razpravah kaj поблиžjega, kdaj sejejo tam mačkovec za zeleno gnojenje in vpraševal o tem vinarske strokovnjake. Ili tja pogledat in poizvedet pa se seveda danes tudi ne dá.

Misel pa me ni več izpustila: kar koristi vinogradu, ne bo škodilo hmelju. Posebno me je privlačila podobnost obdelovanja obeh kultur z večkratno kopjo. Po dolgih preudarjanjih in posvetovanjih z izkušenimi hmeljarji pa sem lani tvegat prvi poizkus s to novotarijo. Poizkus sem izvedel takole:

Ob zadnjem kultivatorovanju tik pred cvetom v začetku julija sem zavlekel na redko mačkovčeve pleve. Da bi hitreje rastle mlada detelja, sem namočil pleve v raztopino fitodina C (1 g na 1 mernik plev 1 uro). Ob času obiranja hmelja je bila detelja že od daleč vidna, bal sem se pa, da jo bodo obiralci preveč poteptali. Kljub mokremu vremenu pa se je mačkovec pognal konec septembra in pogumno rasel. Tik pred nastopom mraza sem mačkovec, ki se je razrasel v močan kožuh, visok nad 25 cm, podoral. Poizkus mi je pokazal, da zraste v tem času dovolj zelene gmoše v hmeljišču. Hrano prične jemati mačkovec hrom šele tedaj, ko je hmelj že nehal rasti in mu to ne more več škodovati. Letos bom poizkus povečal, obenem pa opazoval lansko, z mačkovcem pognojeno parcelo.

Kakšnih koristi si obetam od zelenega gnojenja hmelja, bodo menda vpraševali hmeljarji, ko bodo brali o tej novotariji. Prvič bi hotel s tem odpraviti ali pa vsaj zelo zmanjšati uporabo dušičnatih umetnih gnojil. Vsi vemo, da so umetna dušičnata gnojila dvorezen nož za hmeljarja, kakor strupeno zdravilo: kdor ga jemlje pametno po potrebi, mu koristi, v preobilni meri pa škodi ali ga celo upropasti. Danes močno grešijo hmeljarji, ko o nepravem času in v preveliki meri zasipljejo hmelj z dušičnatimi umetnimi gnojili. Mačkovec, podoran v primerni rasti, obogati povsem brez-

plačno vsak hektar hmeljišča s 100 kg dušika, ki je v takšni obliki, da ne more škodovati hmeljski rastlini in ji je vedno na razpolago, da ga po potrebi in pameti vase jemlje. Poleg dušika pa so tudi druge snovi v sprhnini (humusu) mačkovca, ki jih je ta sicer vzel iz zemlje, toda jih ji je lepo prebavljene z bogatimi obrestmi vred tudi vrnil zopet nazaj. Takega nesebičneža kar ne najdete na celem svetu, kakor je naš ljubi mačkovec.

Večina lanskega pridelka še leži neprodana in se nekaterih hmeljarjev polasča malodušje. Če še tisti, ki so lanski obilni pridelalec prodali po lepih cenah, danes povešajo glave, kaj šele naj porečemo mi, ki nam je predlanska toča dobesedno izdesetorila pridelalec in smo že drugo leto kratkega potegnili! Toda za hmeljarja, če za koga sploh, mora veljati nepobitno načelo: živi, kakor bi moral še danes umreti, delaj pa kakor bi večno živel. Treba bo kar lepo spet pljuniti v roke in nič pre-mišljevali ter gledati le naprej; kdor namreč nazaj gleda, ne bo daleč prišel, ne da bi se spodtaknil.

O zelenem gnojenju sem nekaj napisal, da bi še kdo naprednih tovarišev tvegala podoben poizkus. Samo mačkovčevo seme tvega pri tem, pridobi pa 100 kg čistega dušika na hektar, kar ustreza 500 kg povprečnega 20 % dušičnatega umetnega gnoja. Kakor iz tega sledi, se nikjer tako lahko ne pobirajo jurji in se bodo menda še vedno težje, zato menim, da ne bo odveč, če se naši hmeljarji поблиže seznanijo tudi z zelenim gnojenjem hmelja.

K.

## Iz zgodovine piva

Pivo so hranili v posebnih kletah. Spravljenega so imeli v velikanskih vrčih. Pili so navadno iz manjših vrčev. Večji vrči so imeli spodaj malo pipico, da so lahko pivo točili ali pa pili; to zaradi tega, ker so na vrhu plavala še žitna zrna, kruh itd. Če tega ni bilo, so pa vlačili pivo z natego. Kot smo omenili, so spili precej piva. Pili so vsak dan. Posebno veliko piva so spili ob raznih slovesnostih; takrat pa toliko, da je kar »teklo od mize«. Bogovom so darovali dnevno po 1 ka piva. Ob določenih priložnostih, tako n. pr. pred lovom, pred bitko, po zmagi, v bolezni, pri rojstvu, smrti, pri zagovorih, čarovnijah, prerokovanjih itd. pa še več. Navadno so izlili pivo pred malike in jih s tem posebno počastili. Vsepovsod in za vse je bilo pivo in je tudi ostalo, kljub temu, da so se v deželi menjavali gospodarji. Tudi trta, ki so jo kasneje Asirci vpeljali, se ni mogla prav razširiti; vino ni izpodrinilo piva, saj so grozdje predvsem porabili za hrano (sušili). Pivo se je ohranilo kot

glavni sestavni del prehrane. Celó deloma kot plačilo uradnikom in delavcem je služilo pivo prav tako in z isto vrednostjo kot kruh, torej kot vsakdanja hrana.

Z babilonsko kulturo se je širilo tudi pivo na vse strani. Malo čudno se to sliši, pa je vendarle res. Posredniki babilonske kulture so bili Arabci, ki so se selili predvsem proti zahodu in jugu. Kamor so prišli, so prinesli s seboj žito in to ponajveč dvoznico in ječmen (saj je domovina žita ravno Mezopotamija ali Babilonska). Žito so rabili za kruh, obenem pa so varili iz njega pivo. Pri njih je bil pek obenem tudi pivovar. Tako so zanašali način varjenja piva v vse kraje, kamor so prišli.

Že okrog leta 5000 pr. Kr. so prišli pri današnjem adenskem zalivu v Rdečem morju v Afriko. Zasedli so obrežje in se od tu širili proti jugozahodu v Abesinijo, proti severu pa v Sudan, Nubijo, Zg. Egipt in dalje po Nilovi dolini v Spodnji Egipt. Ker so bila tla in podnebje ugodna, je žito obilno rodilo; pridelali so mnogo žita za kruh — in za pivo. Te dežele, posebno Egipt, so postale zakladnice žita. V začetku je prevladovala dvoznica, pšenice so sejali le malo; pozneje je začela dvoznico izpodrivati pšenica. Za časa nadvlade Grkov in Rimljanov so pridelovali samo še pšenico in ječmen. Ker je bilo žita na pretek, piva pa tudi, se je pivo hitro udomačilo in postalo prava domača pijača, brez katere ni bilo obeda in je spadalo prav za prav k prehrani. Podobno si lahko predstavljamo dandanes pri nas kavo. Način varjenja in pitja se je prenašal iz roda v rod.

Stari narodi, posebno še Egipčani, so bili zelo tesno povezani s svojimi različnimi bogovi. Pri- pisovali so jim izvor vsega dobrega in hudega. Tako so smatrali boga Ozirisa za prvega pivovarja, ki je naučil ljudi delati pivo. Bil je obenem bog polja in žita. Kakor so sami radi pili pivo in niso mogli biti brez njega, tako so smatrali tudi bogove za velike prijatelje piva. Žrtvovali so jim zato pivo, da ne bi trpeli žeje in da bi se jim prikupili. Njim na čast, posebno še sončnemu bogu Reu, so praznovali praznik pitja. Takrat so se ga nalezli po vseh pravilih in so samo toliko prenehali s pitjem, da so se »malo podložili«. Kot posebno dobro podlago za pivo, da se ne »prime« preveč, so smatrali kuhano zelje. Tega recepta so se trdno držali, vendar jih tudi ta preizkušena metoda ni obvarovala demona piva, ki je imel svoj sedež v srcu, kot so si predstavljali. Pivski praznik so praznovali v spomin na dogodek, ko je bog Re razlil po deželi, kjer je razsajala in morila boginja kuge Sehmet, pivo in se ga je kruta morilka tako nalezla, da ni spoznala več ljudi in jih je pustila v miru.

Še prav posebno dobrodošla za pitje piva pa je bila smrt kralja. Takrat so pa kar po tedne skupaj popivali in čez leto praznovali obletnico. Sploh so za vsakega mrtveca darovali bogovom posebno veliko piva, češ da bo kaj ostalo in bo tudi rajniki imel kaj od tega. Značilno pri vsem tem je to, da so ravno pivo v toliki meri darovali bogovom; smatrali so ga pač vrednega, da se ga tudi bogovi poslužujejo in za hrano neobhodno potrebna, brez katerega tudi bogovi ne morejo preстати.

(Dalje prih.)

## Vprašanja in odgovori

**F. M. v O.:** Zadnji čas so se pojavile v dnevnem časopisju vesti, da se bo z našimi ladjami iz naših luk izvažal v Ameriko naš tobak in da je ena ladja s tobakom že odplula. Kako je vendar to, da blokadne oblasti dajo dovoljenje za izvoz tobaka, za izvoz hmelja pa ne?

**Odgovor:** Tobak, ki se izvažava v Ameriko iz naših luk z našimi ladjami, ni našega izvora, temveč turškega ter je ameriška vlada sama najela za prevoz naše ladje in si preskrbela za izvoz dovoljenje blokadnih oblasti. Za izvoz turškega blaga pa iz razumljivih razlogov blokadne oblasti dajo potrebno dovoljenje, dočim za izvoz našega blaga ne, vsaj doslej ga še niso izdale v nobenem primeru in za nobeno blago, v kolikor smo mogli to ugotoviti. Le žal se doslej še ni posrečilo zainteresirati ameriško vlado samo za uvoz našega hmelja, kajti v tem primeru bi se dalo vsekakor tudi lažje in hitreje dobiti neobhodno potrebno dovoljenje za izvoz.

**A. R. v B.:** Koliko pa stane poslej naročnina za vaš list? Ali se je tudi kaj podražil sedaj, ko se od dneva v dan vse draži?

**Odgovor:** Naročnina za list »Slovenski hmeljar« znaša slej ko prej 20 dinarjev letno in se ni podražila, četudi so upravni stroški zaradi naraščajoče draginje razumljivo vedno večji.

**J. V. v P.:** Nalašč za hmelj posebej namešano umetno gnojilo KAS se je lani najbolj obneslo, pa ne samo za gnojenje hmelja, ampak tudi za gnojenje travnikov, žita in krompirja. Ali se bo tudi letos dalo kaj dobiti takega gnojila?

**Odgovor:** Za umetna gnojila bo letos najbrž precej trda, ker za izdelovanje nekaterih potrebnih surovin iz inozemstva ni mogoče več dobiti. Hmeljarska zadruga se mnogo trudi in se ji bo verjetno posrečilo le tudi letos preskrbeti nekaj mešanega umetnega gnojila KAS prav iste vrste kakor lani. Kakor hitro bo gnojilo zagotovljeno in ustanovljena cena, bo pričela zadruga tudi sprejemati tozadevna naročila.

## Razno

**Hmeljarstvo na Slovaškem** je bilo na višku v letu 1928/29. Tedaj je obstojalo 39 hmeljišč na ca. 200 ha površine, pridelek pa je znašal 712 stotov. Poslej pa se je površina nasadov vedno bolj krčila in je v preteklem letu obstojalo le še 15 hmeljišč. Potreba domače pivovarske industrije na Slovaškem znaša 900 stotov hmelja letno.

**Na Madžarskem** se je produkcija piva v letu 1938/39 dvignila na 478.420 hl od 287.682 hl v letu 1937/38, torej za 190.738 hl. Povprečni konsum piva letno na osebo se je istočasno dvignil od 3,18 litrov na 4,72 litrov. Vkljub temu, da se konsum piva počasi dviga, je še vedno zelo nizek in pivovarska industrija izkorišča komaj 10 % svoje pivovarske možnosti.

## Hmeljarska poročila

**Savinjska dolina:** Pri neizpremenjeno mirnem položaju je bilo zadnjih štirinajst dni zopet nekaj zaključkov po 25—30 din za kg. Prekomorski izvoz zaradi blokade še vedno ni mogoč, vendar so tozadevni pregovori v teku in če bodo pravočasno uspešno zaključeni, se bo končno menda le dalo še hmelj vnovčiti. Sicer pa je prodanega doslej iz prve roke šele kakih 17 % lanskega pridelka.

**Vojvodina:** V hmeljski kupčiji je slej ko prej docela mirno in je zadnjih štirinajst dni prišlo le do nekaj manjših zaključkov po 22—27 din za kg. Izgledi na prekomorski izvoz so ostali zaenkrat še nespremenjeni. Letnik 1940 je večinoma še neprodan ter ni prodanih doslej iz prve roke še niti 15 %.

**Nemčija:** Razpoloženje v hmeljski kupčiji je slej ko prej zelo mirno. Cene so ostale sicer nespremenjene, vendar so večinoma le nominalne. Še neprodane zaloge v prvi roki sedaj popisujejo, sortirajo in bonitirajo, potem pa jih bo verjetno morala pod gotovimi pogoji prevzeti domača pivovarska industrija, ker na kak izdatnejši izvoz zaenkrat ni pravega izgleda. Ker se domača pivovarska industrija brani založiti se tako prekomerno s hmeljem, ji bodo verjetno za prevzem še neprodanih zalog lanskega pridelka iz prve roke nudili raznovrstne posebne ugodnosti.

**Češkomoravska:** Pri slej ko prej zelo mirni tendenci in le pičlem prometu so ostale cene sicer nespremenjene, vendar so le nominalne, ker se pri redkih zaključkih uveljavljajo le nižje cene. Ker domača pivovarska industrija še ni krita, se bo po uradnem nalogu morala založiti s hmeljem tudi preko potrebe ter se bodo na ta način še neprodane zaloge lanskega pridelka v prvi roki nadalje zmanjšale, četudi bodo še vedno ostale precej znatne.

**Splošno:** Iz ostalih okolišev raznih držav ni nobenih zanesljivih novejših poročil. Sicer pa prevladuje na vseh tržiščih zelo mirna tendenca, ker je pivovarska industrija v Evropi splošno že precej krita, prekomorski izvoz pa zaradi blokade ni mogoč.

## Za dobro voljo

Preizkušnja sposobnosti.

V Praži so preizkušali sposobnost zdravnikov. En način preizkušnje je bil: vleči nož tako po dolgi in tanki črti, da ne zaide ne na desno ne na levo. Kadar je nož zašel, je zapel zvonec.

Skoraj vsi preizkušanci so zgrešili.

»Ali zmorete to vi, gospod profesor?« vprašajo mnogoletnega kirurga.

»Ne. Saj meni tudi ni treba.«

»Zakaj ne?«

»Moji bolniki, hvala Bogu, nimajo zvonca.«

## 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 jamči Dravska banovina**  
z vsem premoženjem in vso davčno močjo.

## 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 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 priznano prvovrstne Holderjeve škropilnice vseh vrst, traktorje za oranje in okopavanje, rasna sredstva za satiranje bolezni in škodljivcev itd.