

Slovenski 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, Vodnikova ulica 2. — Telefon št. 196

Leto XII.

Celje, 28. februarja 1941

Štev. 5

Prenagljeni računi

Ponovno smo že poudarjali, da evropsko hmeljarstvo preživlja v zadnjih časih zopet enkrat težko krizo, da, verjetno eno najtežjih, kar jih je že preživelo doslej. Mednarodna trgovina v vojnem času pride docela iz svojega tira, pa ne samo hmeljska, ampak mednarodna trgovina sploh, ker mednarodna izmenjava blaga zadeva iz dneva v dan na vedno večje in vedno bolj nepremagljive ovire. In evropsko hmeljarstvo, ki je bilo močno navezano na prekomorski izvoz, vse te težave še prav posebno občuti.

Evropa pridelala mnogo več hmelja, kakor pa ga more sama porabiti. V rednih razmerah se je odvišni hmelj brez večjih težav dalo izvažati v prekomorske kraje, kjer pridelajo hmelja manj, kakor pa ga rabijo, ali pa ga sploh ne pridelujejo. Vojna pa je prekomorski izvoz hmelja skoraj docela onemogočila in evropsko hmeljarstvo se že duši v svojem odvišnem pridelku. Preko morja se je samo še iz Rusije izvozilo nekaj hmelja, iz ostalih evropskih držav pa toliko kot nič. Redke in za porabo hmelja manj pomembne evropske države, ki ga ne pridelujejo same, so v glavnem krite, pivovarne v Nemčiji so natrpane z njim, pa je še vedno obilo lanskega pridelka, za katerega zaenkrat ni kupca in porabnika. Razumljivo je, da v teh razmerah trpe zlasti tisti hmeljarški kraji, ki so s svojim pridelkom navezani skoraj izključno na izvoz, kakor je to tudi prav naš hmeljski okoliš.

Če evropski hmelj ne bo mogel preko morja, bo prekomorski trg vsaj zaenkrat seveda izgubljen zanj. Zaenkrat samo? Da, zaenkrat prav gotovo, toda kako bo pozneje, pa je vprašanje, na katero danes pač nihče ne ve odgovora. Rešitev tega vprašanja zavisi namreč predvsem od okolnosti, kdaj in kako bo končala vojna in kako bo izgledal svet po tej vojni. O tem pa se dá marsikaj ugibati, toda gotovosti ni nobene. Medtem pa se v hmeljar-

skih krogih že računa na čas po vojni, češ, tedaj bo šel hmelj zopet dobro v denar. Pa so ti računi pravilni ali vsaj opravičeni? Vsekakor si oglejmo to zadevo nekoliko bliže.

Po zadnji svetovni vojni so prišla tista nepozabna leta dobre hmeljske konjunktore, ko se je po dobri ceni prodalo vse, samo da je dišalo po hmelju. To je res, ni pa s tem rečeno, da po sedanji vojni mora biti zopet tako. V prejšnji svetovni vojni se je namreč površina nasadov hmelja v Evropi in na svetu sploh neverjetno skrčila; dočim je v letu 1914 znašala v Evropi 66.771 ha ter v prekomorskih krajih 22.626 ha, torej skupno 89.397 ha, je po vojni v letu 1920 znašala le še 35.702 ha v Evropi ter 12.577 ha v prekomorskih krajih, torej skupno komaj še 48.279 ha, to je skoraj za polovico manj. Produkcija piva, ki je v teku vojne seveda tudi nazadovala, se je po vojni neverjetno hitro dvigala in nastalo je prav občutno pomanjkanje hmelja, ker površine nasadov ni bilo mogoče tako hitro zopet povečati. V sedanji vojni pa se površina hmeljskih nasadov doslej še ni skoraj nič skrčila in zaenkrat tudi še ni nikjer pravega namena jo skrčiti. V Nemčiji so sicer že lani predvideli nadprodukcijo in zato odredili, da se v 15 % nasadov hmelj ne napelje in ostane brez pridelka. Kakor se čuje sedaj, pa tudi letos površine nasadov ne bodo skrčili; sicer bodo najbrže res izkrčili lani ne napeljanih 15 % nasadov, toda istočasno tudi nasadili prav toliko hmelja na novo. In zakaj tako? Samo zato, da bodo po vojni imeli hmelja dovolj tudi za izvoz ter lahko nastopili z njim takoj na vseh dostopnih inozemskih tržiščih ter si jih čimprej osvojili in zagotovili.

Pogoj za dobro konjunkturo je vsekakor v prvi vrsti pomanjkanje hmelja, ki pa more nastati le pri znatnem skrčenju površine nasadov. Ta pogoj pa zaenkrat ni podan, toda če bo vojna še dolgo trajala, je vprašanje, če bo Evropa mogla obdržati dosedanjo površino svojih hmeljskih nasadov, čeprav jo zaenkrat še ne mara krčiti.

Pa še ena okolnost je v tej vojni popolnoma drugačna kakor v prejšnji. Glavni kupec odvišnega žlahtnega evropskega hmelja je od ukinitve prohibicije bila Amerika, ki bi v sedanjí vojni morala izhajati brez evropskega hmelja. V prejšnji vojni Amerika zaradi prohibicije hmelja ni potrebovala in je v teku vojne zaradi tega celó znižala površino svojih lastnih nasadov od 22.626 ha v letu 1914 na 12.577 ha v letu 1920. Po ukinitvi prohibicije površine nasadov ni znatno povečala, ker po domačem hmelju ni bilo dosti povpraševanja; pivovarska industrija je namreč posegla raje po žlahtnem evropskem hmelju, ki ga je lahko kupovala in uvažala po razmeroma ugodnih cenah. Zadnja leta pa so si v Ameriki že mnogo prizadevali preusmeriti produkcijo hmelja iz množinske v kakovostno in to ne brez uspeha. Če bo sedaj zaradi vojne nekaj let ameriški trg navezan predvsem na domači pridelek, se bodo ta prizadevanja gotovo še stopnjevala in kdo ve, če se končno v tej širni zemlji le ne bodo našli kraji, kjer se bo dalo pridelovati tudi žlahtni hmelj. Sicer pa je prav zanimivo, da so tudi pri nas že iskali nekaj praktičnih hmeljarjev, ki bi bili pripravljene izseliti se v Ameriko, kjer bi dobili prav dobro zaposlitev na ondošnjih farmah, kjer pridelujejo hmelj. Tako se zna zgoditi, da po dolgotrajni vojni ameriški trg sploh ne bo več kazal dosti

zanimanja za evropski hmelj zaradi boljše kakovosti, temveč morda le še zaradi ugodnejše cene. In če bo vojna dolgo trajala ter prekomorski izvoz hmelja iz Evrope ne bo mogoč, bodo ameriški hmeljarji imeli dobro konjunkturo in bržkone tudi radi povečali površino svojih nasadov v taki meri, da bodo pridelali dovolj hmelja tudi za tiste prekomorske kraje, kjer se hmelj ne prideluje in kamor se je doslej uvažal iz Evrope.

Kakor iz navedenega sledi, v sedanjih razmerah računi na povojno dobro hmeljsko konjunkturo niso nič kaj zanesljivi. Sicer pa je znano, da se pri hmelju nič ne ponavlja in si niči dve sezoni nista enaki; kdor se ravna po pretekli, navadno slabo vozi, kajti če so v eni bile cene v začetku nizke in se potem dvigale, je v naslednji navadno prav obratno. In prav tako ni prave verjetnosti, da bi tudi po sedanjí svetovni vojni prišla podobna dobra konjunktura, kakor po prejšnji. Vse pa zavisi seveda od okolnosti, kako dolgo bo vojna trajala, kako končala in kako bo izgledal svet po vojni. Brez dvoma pa bo imel največ izgleda na osvojitvev svobodnih zunanjih tržišč tisti okoliš, ki bo znal s čim manjšimi stroški pridelati kakovostno čim boljši hmelj ter bo na ta način zmožen konkurence v kakovosti in ceni. In prav v tem so zapopadene tudi glavne smernice za naše hmeljarstvo v sedanjih težkih časih.

Hmelj je kalijeva rastlina!

Rastlinsko hrano kalij damo hmelju najboljše v obliki

48-52% žvepleno kislega kalija

ali pa **40%-ne kalijeve soli**

Na 1000 rastlin 40 kg ali 120 kg po enem oralu, oziroma 200 kg na en hektar

Če hmeljsko rastlino založimo dovoljno s kalijem, dobimo obilnejše in tudi glede kakovosti čim najboljše pridelke

Hmeljarji naj si že sedaj zasigurajo potrebna kalijeva gnojila, katera se dobe v vsaki količini, da so jim pravočasno na razpolago

Iz zgodovine piva

(Konec.)

Celó bogovi so visoko cenili pivo. Preskrbeli so si zelo velik sod, da bi jim piva tudi v slabih časih ne zmanjkalo, tako so bili navezani na pivo. Ljudje so bogovom žrtvovali pivo, vendar ne v toliki meri, kot drugi narodi. Sploh se pa zelo malo vé o pivu v prvih petih stoletjih. Šele kasneje, ko so prišli v deželo misijonarji, se je zvedelo več o pivu, ker so ti poročali o poganskih navadah, posebno o žrtvovanju bogovom. Mnogo piva so žrtvovali bogu Vodanu.

Počasi se je iz tega začela razvijati že prava obrt. Začeli so v večji množini variti pivo predvsem razni deželni gospodje. Že Karel Veliki je ustanovil na svojih posestvih več pivovaren. Dobiti so morali za ta posel posebna dovoljenja — varjenje je postalo obrt.

Posebno veliko piva so varili samostani. Zato so ravno ti izdelavo piva precej izboljšali. Poznali so več vrst piva. Kako natančno se je vršilo pridelovanje piva in kako velik obseg je že zavzemalo, lahko spoznamo iz odredb in pravil o kletarjenju in podobnem. Imeli so velikanske prostore,

velikanske sode, vse pa ločeno. Tja do 14. stoletja so pili ovseno pivo, le za boljše ljudi so pripravljali pivo iz ječmena.

Samostan je lahko podelil pravico za varjenje piva kakemu mestu. Tako je predvsem dobilo to pravico mesto takrat, ko je to postalo iz trga. Te pravice se je v polni meri posluževalo. V mestih se je vedno več piva navarilo, samostani pa so vedno bolj opuščali varjenje piva. Začeli so gojiti trto in pridelovati vino, ki je bilo cenejše od ječmenovega piva, ki se je vedno bolj uveljavljalo. Pri-like za pivo so se v zadnjih stoletjih prvega tisočletja čisto spremenile. Dočim se je prej pilo pivo povsod v enaki meri, se je tedaj ohranilo pivo kot domača pijača le še tam, kjer ni uspevala trta. S trto je bilo zasajeno predvsem vse ozemlje, ki so ga Germani zasedli za Rimljani, ker Rimljani piva niso posebno cenili. Kar so dobili trt, so jih še naprej gojili. Pa ne samo Rimljani, posebno še misijonarji so širili bolj trto in vino kakor pivo. Krčili so gozdove, sejali žito in sadili trto. Dodobra se je ohranilo pivo kot domača pijača le na severu, kjer trta ni uspevala zaradi klimatskih razmer.

Kot smo že omenili, so dobila mesta pravico variti pivo. V začetku je pač lahko vsak meščan varil pivo, kasneje pa je mesto vzelo to pravico samo zase in jo je podeljevalo v obliki koncesij, privilegijev itd. gotovim ustanovam in osebam. Pri-pomniti pa moramo, da je takrat vsako mesto moralo skrbeti samo zase, da je imelo dovolj hrane, kar včasih ni bilo baš lahko. Poznali še niso toliko vrst živil kot danes (krompir, zelenjave itd.), zato je služilo za hrano predvsem žito. Iz tega sledi, da so tudi pivo le iz preostalega žita varili in ga ob-enem smatrali kot hranilo.

Razvile so se tako večje in manjše pivovarne, ki so sčasoma varile več piva, kot so ga doma po-rabili. Ker so imeli na razpolago dovolj cenених vodnih poti, so začeli pivo tudi izvažati, in to že v 13. stoletju. Največ piva so izvažali v severne dežele.

Objave

Najboljše mešano umetno gnojilo za polno spomladansko gnojenje hmelja, pa tudi žita, krompirja, koruze in travnikov posebej za to pripravljene KAS, to je kalijev sulfat z amonsulfatom in superfosfatom, ki se je lani tako dobro obneslo, bo imela Hmeljarska zadruga na zalogi tudi letos. Ker pa je letos za umetna gnojila sploh trda, je zaloga seveda zelo pičla in priporočamo zato združnikom, da si ga čimprej naroče, ker ga pozneje ne bo več dobiti. V ta namen naj se oglasijo v združni poslovnicnici v Celju, kjer dobé potrebno nakaznico, s katero potem gnojilo na skladišču v Celju lahko takoj prevzamejo.

Razno

Hmelj v zdravilstvu so uporabljali že v starih časih, kolikor je znano, najprej arabski zdravnik Mesue v osmem stoletju po Kristusu, ki je priporočal sirup iz hmelja kot sredstvo proti žolčni mrzlici in za čiščenje krvi. V 16. stoletju je poudarjal zdravilno vrednost hmelja zlasti ranocelnik John Gerade v Londonu, ki je v tedanjih časih najbolj izčrpno proučeval zdravilne rastline sploh. Sicer pa so v srednjem veku hmelj splošno uporabljali v terapiji proti najrazličnejšim patološkim pojavom. V novejšo medicino je vpeljal hmelj Deroche, lekarnar Blanche pa je ugotovil, da je zdravilna vrednost hmelja v glavnem v lupulinu, ki se še dandanes uporablja tudi v zdravilstvu. Seveda pa je poraba hmelja v medicini tako pičla, da ga zaradi nje pač nihče ne bo prideloval.

V sedanji Češkomoravski še vedno obratuje 230 pivovaren, v katerih je zaposlenih 10.500 oseb.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Zadnjih štirinajst dni je v hmeljski kupčiji prevladovalo zopet bolj mirno razpoloženje in je bilo le nekaj manjših zaključkov po nespremenjenih cenah, to je do 25 din za kg. Zanimanja za naš hmelj v inozemstvu je še vedno dovolj in če se bo posrečilo omogočiti izvoz, bo v kratkem zopet tudi nekaj več povpraševanja.

Vojvodina: Zadnjih nekaj tednov je hmeljska kupčija končno le vsaj nekoliko oživela ter je bilo nekaj več povpraševanja in prometa za izvoz v Francijo; plačevalo se je po 20—25 din za kg. Prodanih je doslej iz prve roke kakih 20 % lanskega pridelka in je tudi že oznakovanih 1032 stotov.

Nemčija: Na hmeljskem tržišču slej ko prej prevladuje le bolj mirna tendenca, četudi vedno številnejše pivovarne zopet posegajo v kupčijo, da si zagotovijo boljše blago iz zalog, ki jih bo treba še prevzeti. Tako je vkljub mirni tendenci bilo zopet nekaj več zaključkov po nespremenjenih cenah. Izgledi na izdatnejši izvoz se tudi v zadnjem času niso izboljšali.

Češkomoravska: Četudi je razpoloženje v hmeljski kupčiji nadalje zelo mirno, je bilo zadnjič zopet nekaj več zaključkov, ker mora domača pivovarska industrija obvezno izpopolniti svoje zaloge. Nekaj zaključkov je bilo tudi za izvoz v severne evropske države. Pri vseh zaključkih so se plačevale večinoma le najnižje dopustne cene.

Splošno: Iz ostalih okolišev raznih držav ni nobenih zanesljivih novjših poročil. Sicer pa prevladuje na vseh tržiščih razmeroma zelo mirno razpoloženje, ker zaradi vojne mednarodna trgovina zadeva na vedno večje ovire in težave.

Za dobro voljo

Nemogoče.

Vedeževalka: Vidite, gospod, neka črna dama vas zasleduje pri vsakem koraku.

Gost: Se bo kmalu naveličala, sem namreč pismo-noša.

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

Popularno 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, razna sredstva za zatiranje bolesni in škodljivcev itd.