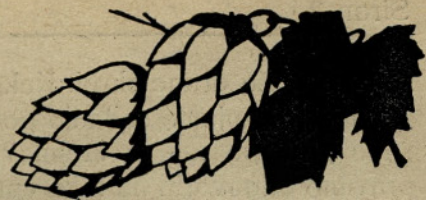


Slovenski hmeljar



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, 3. januarja 1941

Štev. 1

Na prelomu

Dva svetova se bijeta danes med seboj na življenje in smrt, stari, z Nemčijo na čelu, in novi, ki ga zaenkrat zastopa v tem boju Anglija. In od izida tega gigantskega boja je odvisno, kako bo poslej izgledal svet, kakšna politična, socialna in gospodarska načela se bodo uveljavila. Za to pa upravičeno morda lahko trdimo, da smo danes na prelomu dveh vekov, na važnem, za vsakega in tudi za nas hmeljarje zelo zelo važnem prelomu.

Če zasledujemo razvoj svetovnega hmeljarstva zadnjih nekaj desetletij, kaj lahko ugotovimo, da so nekatere države prav glede hmelja storile že doslej zelo važne in dalekosežne ukrepe kakor pri nobenem drugem pridelku ali izdelku. Saj so Nemčija, pa tudi Anglija in Amerika, vsaka na svoj način sicer, vendar pa vse v istem smislu omejile v lastni državi svobodno proizvodno in trgovino s hmeljem. Anglija in Amerika sta kontingentirali pridelek, to se pravi skupno in vsakemu hmeljarju posebej določili vsako leto vnaprej, koliko hmelja bo smel vnovčiti. Nemčija pa je omejila in točno določila površino hmeljskih nasadov, obenem pa določila tudi za vsako leto posebej obvezne najnižje in najvišje dopustne cene. Namen je bil vedno eden in isti, namreč preprečiti nadprodukcijo hmelja in na ta način preprečiti kolebanje cen. Tako se je morda prav pri hmelju najprej začelo uveljavljati načrtno gospodarstvo, o katerem se danes toliko razpravlja.

Omenjeni ukrepi so se v vseh treh državah dobro obnesli, za hmeljarje vsaj, dočim pivovarska industrija zanje gotovo ni nikjer navdušena. Najbolje se je obneslo to v Angliji, kjer navadno ne pridelajo doma niti za lastno pivovarsko industrijo dovolj hmelja, dočim v Ameriki tak poseg v svobodno gospodarstvo ni mogel docela preprečiti kolebanja cen; v Nemčiji, kjer pridelajo hmelja preko potrebe za lastno pivovarsko industrijo, pa

so se pri izvozu odvišnega hmelja glede cen morali popolnoma prilagoditi gibanju cen na svobodnem svetovnem tržišču. In prav tu je tisto zlo. Doma lahko urediš načrtno gospodarstvo ter določiš dopustne najvišje in najnižje cene raznim pridelkom in izdelkom, toda preko mejá lastne države pa taki ukrepi ne drže. Zato so se tudi glede hmelja oprijele opisanih ukrepov le države, ki vsaj največji del, če ne že cele vsakoletne proizvodnje hmelja porabijo doma ter so le malo ali pa prav nič navezane na izvoz. Prav zaradi tega pa tudi ostale države, ki pridelujejo hmelj, vendar so s svojim pridelkom navezane skoraj izključno ali pa vsaj pretežno na izvoz, niso mogle slediti lepemu primeru, kajti če breme, ki ga je treba nositi, odzameš enemu, ga pač moraš naprtiti drugemu.

Kako bo v bodoče s hmeljarstvom, je vprašanje, ki hmeljarje gotovo najbolj zanima. Sedaj ob novem letu, ko niti večine našega lanskega hmeljskega pridelka še nismo vnovčili, ker ga nismo mogli izvoziti, stopa tudi to vprašanje pred nas z vso svojo težo in negotovostjo. Če trenutno ne moremo izvoziti in tako vnovčiti našega hmelja, je povzročila to vojna, ki pa gotovo ne bo trajala večno. To je le neko izjemno stanje, kateremu se bomo morali začasno prilagoditi. Toda sedanja vojna pomeni prelom in od okolnosti, kakšna gospodarska načela bodo prevladala potem, zavisi brez dvoma tudi obstoj in bodočnost našega hmeljarstva. To je dejstvo, ki se ga moramo zavedati, čeprav je težko kaj ukreniti. Že najbližja bodočnost pred nami je zavita v črno temo in gotovosti ni nobene, prav nobene.

Zaenkrat seveda vsakega najbolj skrbi, kako bi vnovčil svoj lanski pridelek. Pa je razumljivo. Saj izkupiček nujno, tako zelo nujno potrebujemo. Poleg tega pa je izvoz in vnovčenje našega hmelja potrebno tudi zato, da si ohranimo zunanja tržišča, ki smo si jih tako težko priborili. Že sedaj pa

so zraven še druge skrbi. Kako namreč zanaprej? Ali naj vzdržujemo sedanjo površino hmeljskih nasadov, ali pa naj jo krčimo? In nihče ne more pravilno odgovoriti na taka vprašanja. Vse namreč zavisi od vojne, kako se bo dalje razvijalo, kdaj in kako končalo. Ker pa tega nihče, prav nihče ne more prav niti slutiti, kaj šele vedeti, bo moral že vsak ukreniti po svoje, kakor najbolje ve in zna, ter se prilagoditi mimogrede trenutnim razmeram, ki so vsekakor le začasne, kakor mu pač najbolje kaže. Toda obstoj našega hmeljarstva sploh pa ne zavisi od trenutnega položaja in razmer, temveč od razmer, ki bodo nastopile po končani vojni in uveljavljenem prelomu. Ali bo tedaj prevladalo načelo načrtnega gospodarstva in s tem vred tudi samopreskrbe, ali pa načelo svobodnega gospodarstva in živahne mednarodne izmenjave blaga, ali pa se bo našel neki kompromis med obema, tako nasprotujočima si načeloma? Da, tu je tisti prelom, ki bo neizbežno prišel po končani vojni in od katerega bo zavisel tudi obstoj našega hmeljarstva. In gotovosti tu ni nobene, prav nobene, le ugibanja so mogoča, pa se bomo morda zato o tej zadevi ob drugi priliki še kaj natančneje pomenili.

Iz zgodovine piva

Zgodovina kulturnih rastlin, predvsem žitaric, je precej raziskana. Prvotna domovina žitaric je bila dežela med rekama Tigris in Eufrat, tako imenovana Mezopotamija ali prav za prav južni del Babilonije. Kakor daleč seže zgodovina žita, tako daleč tudi zasledujemo alkoholno pijačo pivo, in to povsem naravno, saj se predeluje pivo iz žita. Že starodavni Babilonci so opazili, da se žito spremeni pri kalenju v sladko kašnato snov; to izkušnjo so potem sami uporabili in začeli izdelovati tekočino, ki nastane tako, da izkali žito in to potem povre. Na ta način so dobili alkoholno pijačo pivo.

Prvotno so rabili za pivo neke vrste pšenico-dvoznico, ker so v najstarejši znani dobi gojili le to vrsto žitarice. Kasneje pa, okrog 3000 let pr. Kr., je začel prevladovati ječmen in so zato izdelovali pivo iz ječmena; pšenica se je uveljavila šele v drugem tisočletju pr. Kr., vendar iz pšenice piva niso veliko varili.

Že v sedmem tisočletju pr. Kr. so poznali pivo. Rabili so ga kot pijačo poleg navadne hrane in je bilo prav za prav sestavni del prehrane, ne pa samo kot priboljšek ali nasladilo. Brez pijače si ne moremo misliti prehrane — in ta pijača je bila v tedanji dobi pivo. Žita so imeli dovolj, zato pa

tudi dovolj piva. Sicer so poznali tudi vino, vendar so morali vino uvažati, pivo pa so imeli doma. Razširilo se je tako, da je postalo prava domača pijača kot n. pr. danes pri nas kava.

Ker je bilo človeštvo tesno povezano z religijo in so si predstavljali božanstva popolnoma s človeškimi lastnostmi, zato so tudi skrbeli zanje tako, da so jim darovali jedila in pijače. Kot prvo je prišla v poštev moka, kot pijača pa pivo. Zato so rabili pivo tudi za daritve bogovom; to še posebno, ker so smatrali, da je boginja polja in rodovitnosti Nidaba bila prva, ki je začela variti pivo in ga še vedno vari vsem bogovom.

Domovina piva je torej stara Babilonija ali današnji Irak in od tu se je potem z žitom vred širilo pivo po vsem svetu.

Pivo so varili v začetku za domačo uporabo; vsak posameznik ga je napravil zase. Bilo je to nekako hišno opravilo, vendar je pozneje prešlo na gotove ljudi, ki so se s tem pečali in tako je nastala posebna obrt. Pojavili so se podjetniki pivovarji, in sicer že v petem tisočletju pr. Kr. Sčasoma so postali pivovarji sami premožni in ugledni ljudje. Imeli so celó precej predpravic pred drugimi, tako n. pr. v procesiji na čast bogu Anu, kateremu so tudi zgradili iz lastnih sredstev tempelj. Pri tej slavnosti so darovali bogovom nič manj kot 287 velikih vrčev piva. Vse to nam dokazuje, kako močno se je bilo pivo razširilo in da je postalo prva ljudska pijača; prodrlo je v vse plasti ljudstva.

Varenje piva je zelo napredovalo. To nam dokazuje vsa organizacija pivovarske industrije. Tako n. pr. so imeli ločena skladišča za razno žito. Skladiščnik je poslal v varilnico gotove količine raznega žita; zato je dobil potrdilo in kasneje s pivom vred popolen in podroben obračun vsega procesa.

Kot vidimo, so bili v tej stroki doma in so gotovo imeli tudi dovolj posla. Pa ne samo to, da so prducirali velike količine piva, poznali so tudi več vrst piva. Že okrog 4000 pr. Kr. so izdelovali nič manj kot 19 vrst raznega piva. Bilo je pivo iz dvoznice, pivo iz ječmena in pivo iz mešanega žita. V kakšnih količinah so mešali razna žita, je

Srečno novo leto

želi

*Ljubljanska kreditna banka
podružnica Celje*

po tem zavisela vrsta piva. Poznali so že belo (svetlo), črno in rdeče pivo. Nekatere vrste piva so bile prihranjene samo za svečenike in višjo gospodo, zopet posebno pivo je bilo za daritve bogovom itd. Najboljše pivo se je imenovalo BI-HUBAR-GUK-BULUK; zani so potrebovali 24 ka (1 ka je 0,4 l) dvozrnice ter 48 ka mešanice iz ječmenovega kruha (posebno napravljen) in sladu. Iz vse te količine, 72 ka, so navarili 60 ka piva. Kasneje so začeli primešavati nekaterim vrstam raznih dišav, kot žafran, kapijo in druge.

Celó zakonik kralja Hamurabija okrog 2000 pr. Kr. nam priča o razširjenosti piva in njega splošni uporabi. Od 282 paragrafov so kar 3, ki se nanašajo na točenje piva. Imeli so posebne točilnice piva, v katerih so bile samo ženske za gostiteljice. Te so pivo točile in prodajale. Bile so navadno iz uglednejših družin. Postava pravi, da se naj kaznuje gostiteljica, če toči pivo po višji ceni kot je določeno, s tem, da se vrže v vodo. Plačevali so pivo navadno z žitom. Tako n. pr. je bilo treba plačati za 60 ka piva v času, ko ni bilo žita, s 50 ka žita ob žetvi. Lahko se je plačalo tudi v denarju, vendar plačilna podlaga je bilo vedno le žito. Gotovo so imeli nekaj dobička, vendar če pomislimo, da je bilo treba dati za 60 ka piva celih 50 ka žita, je morala biti pijača kljub temu še vedno precej polna. Cene so se ravnale vedno po žitu. (Dalje.)

Razno

Produkcija piva na Japonskem nazaduje in je bila prvih osem mesecev leta 1940 že za več kot 17 % manjša kakor v isti dobi prejšnjega leta.

Produkcija piva na Ogrskem je po zadnji svetovni vojni zelo nazadovala in v letu 1932/33 znašala le še 165.000 hl, poslej pa se je polagoma zopet dvigala in v letu 1937/38 znašala že 287.682 hl, v letu 1938/39 pa 478.470 hl. Seveda pa je povečanje produkcije piva pripisati predvsem okolnosti, da se je zadnjih nekaj let s priključitvijo obsežnih delov bivše Češkoslovaške tudi država znatno povečala. Konsum piva je namreč slej ko prej le majhen in je znašal predlani le 4,72 l letno na osebo, dočim vina 33 l in žganja 2 l. Kakor je razvidno, je na Ogrskem slej ko prej ljudska pijača predvsem vino, dočim se piva popije kaj malo, razmeroma celó manj kakor žganja.

Produkcija piva na Norveškem je znašala 1939 skupno 507.183 hl, in sicer 12.351 hl z do 2½ % alkohola, 358.578 hl z do 4-75 % in 136.254 hl z do 7 % alkohola, dočim l. 1938 skupno 483.789 hl, in sicer 11.404 hl z do 2½ %, 348.946 hl z do 4-75 % in 123.439 hl z do 7 % alkohola. Produkcija piva se je torej leta 1939 proti letu 1938 dvignila za 23.394 hl.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Položaj v hmeljski kupčiji je ostal v glavnem nespremenjen. Prometa je slej ko prej malo ter so tudi cene še nekoliko popustile in se plačuje sedaj 25—30 din za kg. Zanimanja za naš hmelj iz Amerike je dovolj, vendar zaradi blokade izvoz za enkrat še vedno ni mogoč.

Vojvodina: V hmeljski kupčiji vlada slej ko prej popolno zatišje. Prometa ni, ker so domače pivovarne krite, prekomorski izvoz pa ni mogoč.

Nemčija: Položaj na hmeljskem tržišču je slej ko prej zelo miren in je tudi prometa le malo. Cene so ostale sicer nominalno nespremenjene, vendar se pri redkih dejanskih zaključkih uveljavljajo le dopustne najnižje cene. Domače pivovarne so s hmeljem natrpane, na izvoz pa zaenkrat tudi ni dosti izgleda.

Češkomoravska: Tendencia v hmeljski kupčiji je nadalje zelo mirna in je tudi prometa le malo. Cene so ostale sicer nespremenjene, vendar so le nominalne, ker so zaključki le redki in še ti večinoma le po nižjih cenah. Nekaj zaključkov je bilo zadnji čas za izvoz v severne evropske države, vendar so se pri tem plačevale znatno nižje cene, kakor pa so določene za domačo pivovarsko industrijo. Ker domače pivovarne še niso popolnoma krite in je tudi na izvoz še nekaj izgleda, se računa, da bo po praznikih zopet nekaj več prometa. Zaenkrat se izvršujejo v glavnem le starejši zaključki in odpravlja že prej nakupljeni hmelj.

Amerika: Na hmeljskem tržišču je tendenca mirna. Prometa je malo ter so tudi cene popustile in se za najboljši lanski domači hmelj plačuje 23—28 din za kg. Več zanimanja je za predprodajo letnika 1941 in je bilo že tudi nekaj zaključkov od 25—30 din za kg. Zadnji čas so se pojavile na tržišču zopet ponudbe ruskega hmelja lanskega pridelka, vendar ni več dosti zanimanja zanj.

Splošno: Iz ostalih okolišev raznih držav ni nobenih zanesljivih novejših poročil. Sicer pa je ostal položaj v glavnem nespremenjen in je tendenca slej ko prej zelo mirna.

Za dobro voljo

Napredek na železnicah.

»Povejte mi vendar, kako to, da imajo nekatere lokomotive popolnoma bel dim?« vpraša gospod Brihta na železnici.

»Na takih strojih so prav posebno sposobni kurjači, ki premog prej operejo, preden ga denejo v peč!«

Prava ocena.

Gostilničar (gostu): »No, gospod, kaj pravite o tej goveji pečenki?«

Gost: »Da je premajhna za svojo starost.«

Zgodaj začenja.

»Fant! Ali veš, kaj postanejo ljudje, ki se že v otroških letih zmerom lažejo?«

»Trgovski potniki, papa.«

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

Čupilarno 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.

nudi svojim članom po najugodnejših cenah priznano prvovrstne Holderjeve škropilnice vseh vrst, traktorje za oranje in okopavanje, razna sredstva za zatiranje bolezni in škodljivcev itd.

Skladišče Žalec