

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, 14. februarja 1941

Štev. 4

S čim gnojiti

Znano je, da pri nas nimamo dovolj hlevskega gnoja, da bi vsa zemljišča redno pognojili, kakor je potrebno. Vžrok tej okolnosti je deloma v tem, da vkljub sicer dobro zastopani živinoreji nimamo dovolj stelje, ker slamo, ki je najboljši nastelj, moramo večinoma pokrmiti, deloma pa v tem, da naša pretežno precej plitva zemljišča potrebujejo več gnoja kakor pa globoka v bolj rodovitnih krajih. Ker nam primanjkuje hlevskega gnoja, moramo na vsak način uporabljati tudi umetna gnojila neglede na že ponovno dokazano dejstvo, da se tudi pri zadostni množini hlevskega gnoja brez uporabe umetnih gnojil ne dá doseči najobilnejših in glede kakovosti najboljših pridelkov.

Za temeljno gnojenje je vsekakor neobhodno potreben hlevski gnoj, ki ga pa toliko tudi proizvajamo, da lahko pognojimo z njim vsaj vsako tretje ali četrto leto vsako zemljišče, kakor je to potrebno, tem bolj, ker si lahko pomagamo tudi s kompostom, ki ga mora redno napravljati vsako kmetijsko gospodarstvo. O tem in onem smo že obširno pisali in razpravljali. Dodatno k hlevskemu gnoju in kompostu pa si pomagamo z umetnimi gnojili, ki so zaradi pomanjkanja domačega gnoja na naših lačnih zemljah že dolgo v navadi.

Pri uporabi umetnih gnojil moramo paziti, da ne gnojimo enostransko, marveč nudimo rastlinam vsaj vse potrebne glavne hranilne snovi, torej fosfor, kalij in dušik. Prav zaradi tega pa prihajajo vedno bolj v navado in promet mešana umetna gnojila, ki vsebujejo vse tri omenjene glavne rastlinske hranilne snovi, dočim vsebujejo enostranska le po eno.

Umetnih gnojil je danes že mnogo vrst, vendar jih je tudi še zadnja leta bilo pri nas v prometu le nekaj, namreč od kalijevih le kalijeva sol, od fosfornih rudninski ter kostni superfosfat in Tomaževa ter fosfatna žlindra, od dušičnatih pa čilski soliter,

apneni dušik in sečnina. Iz teh so sestojala tudi naša mešana gnojila, namreč KAS in Nitrofoskal.

Kalijeva sol se je dolgo let uporabljala kot edino kalijevo gnojilo, kajti nekaterim gofovo še znani kajnit so zaradi raznih škodljivih primesi že prej opustili. Toda tudi kalijeva sol vsebuje še nekaj klora, ki nekaterim rastlinam, kakor n. pr. prav hmelju, neverjetno škoduje, ter jih ovira v rasti in razvoju.

Zaradi tega se zadnja leta vedno bolj opušča tudi kalijeva sol in uporablja namesto nje kalijev sulfat, ki ne vsebuje prav nič škodljivega klora, pač pa nekaj žvepla, ki zlasti aromatičnim rastlinam, kakor n. pr. hmelju, tobaku itd., kar dobro dě.

O raznih dušičnatih gnojilih smo že mnogo razpravljali in poudarjali, da je amonijev sulfat zaradi svojega enakomernega in trajnega delovanja najpripravnejše dušičnato gnojilo, kar je bilo s številnimi poizkusi še vedno ponovno dokazano.

Iz navedenih razlogov smo lani končno tudi pri nas spravili v promet mešano umetno gnojilo KAS, toda ne več mešanico superfosfata s kalijevo soljo in amonsulfatom, temveč mešanico superfosfata s kalijevim in amonsulfatom. In ta novodobni KAS se je izredno dobro obnesel, v prvi vrsti seveda pri hmelju, kateremu je bil predvsem namenjen, toda prav tako dobro tudi pri raznih žitih, krompirju in na travnikih. Neglede na številne smotrene poskuse dokazuje to tudi okolnost, da je letos zopet izredno mnogo povpraševanja zanj, za »tisti posebne vrste« KAS.

S čim bomo torej letos gnojili? S hlevskim gnojem in kompostom seveda kakor po navadi, toda s katerimi umetnimi gnojili, ki jih letos zaradi izrednih vojnih razmer zelo primanjkuje in nekaterih menda sploh ne bo dobiti, pridelati pa bi bilo dobro še več kakor lani, če že morda ne hmelja, pa prav gofovo ljudske hrane. Vkljub pomanjkanju umetnih gnojil pa se je končno le posrečilo dobiti

še nekaj posebej za hmeljarje pripravljenega mešanega umetnega gnojila KAS, ki se je lani tako dobro obneslo in ki vsebuje kalij v obliki kalijevega sulfata, dušik pa v obliki amonsulfata. In s tem mešanim umetnim gnojilom bomo hmeljarji v prvi vrsti gnojili, pa ne samo hmelj, temveč po potrebi tudi drugo, tako žita, krompir, travnike itd. Treba pa bo poseči po njem čimprej, ker je zaloga zelo pičila in ga pozneje sploh ne bo več dobiti. Kje se to izvrstno mešano umetno gnojilo dobi, pa je razvidno iz današnjih objav.

Iz zgodovine piva

Pivo samo, kot osnova, je bilo napravljeno iz ječmena in pšenice, narkotizirali so ga pa s sokom rastline »hahiš«. Pili so pivo iz velikih vrčev skozi cevke, kakor so videli Babilonce. Dasi so pivo v začetku rabili samo kot daritveno pijačo, se je pozneje zelo razširilo in udomačilo, tako močno, da ga ni moglo izpodrinuti pozneje nihi vino, ki se je moglo komaj na obrežjih nekoliko zasidрати; prevladovalo je povsem pivo.

S tem, da so se narodi selili, se napadali in vojskovali med seboj, so zanašali tudi svoje običaje drugam, a so tudi sami prevzeli od drugih narodov, kar jim je bilo všeč. Na isti način se je širilo tudi pivo in tako prestopilo meje Azije in Evrope.

Pa ne samo po suhem čez Kavkaz, tudi po morju se je zaneslo pivo v Evropo. Feničani so že okrog 1500 pr. Kr. imeli trgovino v rokah in tako vzdrževali zvezo med Azijo in Evropo. V Egejskem morju so imeli v posesti otoke in obalo, enako tudi otoke v Sredozemskem morju. Okrog 1100 pr. Kr. so prejadrali Gibraltar, od tam pa šli proti jugu do Kanarskih otokov in proti severu do današnje Velike Britanije. Feničanski mesti Sidon in Tigris sta bili glavni tržišči, kjer se je blago zamenjavalo. Z žitom, predvsem z ječmenom, ki ga je bilo vedno več, se je razširilo tudi pivo in način varjenja piva.

Tretja pot, po kateri je postalo pivo poznano, je bil *Hellespont* (zveza Male Azije z Evropo). Posredovali so azijski narodi, ki so poznali to pijačo že od Babiloncev. Od teh so se naučili Grki, ki so za Feničani postali gospodarji na morju. Imenovali so pivo »citros«, »briton« ali »pinon«. Vendar v Grčiji sami se pivo ni udomačilo, ker je bilo že od prej bolj znano in razširjeno vino in dežela povsem vinorodna; kljub temu, da so pivu primešavali razne dišave, se vendar ni moglo razširiti v večji meri. Iz Grčije se je zaneslo pivo proti se-

veru že 700 let pr. Kr. v Trakijo in sto let kasneje zasledimo pivo v Macedoniji pri Peoncih. Le počasi je prodiralo dalje proti severu do Save, Drave in Donave med Panonce in Ilirce, ki so imenovali alkoholno pijačo iz ječmena »sabara« ali »camam«.

Ker se je širilo pivo od naroda do naroda in je le tako posredno prišlo tudi do Rimljanov, se ga ti niso nikoli oprijeli; smatrali so pivo za pijačo barbarov. Udomačilo se je deloma le med nižjimi plastmi ljudstva. Imenovali so ga »cerevisia«. Boli cenjeno je bilo vino, ki so ga pridelovali doma v velikih množinah. Sploh se je pivo v vzhodnih deželah Evrope zelo hitro širilo, ker so bile zveze med narodi precej živahne.

V zahodne dežele se je pivo zaneslo od juga, to je od Sredozemskega morja. Feničani so zasledili že okrog leta 1100 pr. Kr. južno obalo Iberskega polotoka (današnje Španije). Ker je bilo ugodno podnebje in rodovitna zemlja za žito, se je to naglo širilo in z žitom vred tudi pivo. Od juga se je širilo proti severu, kjer so prebivali Keltiberci. Ti so bili naseljeni na južni in severni strani Pirenej. Od Ibercev so se naučili variti pivo in tako je prestopilo pivo tudi visoko gorovje Pirenejev, torej mejo Iberskega polotoka. Keltiberci so bili sosedje Keltom; ti so se tudi privadili piva, ki so ga dobili od juga. Tako je bila torej deležna te pijače tedanja Galija.

Poleg te poti je bila še druga od juga, in sicer od mesta Massalia. To mesto, današnji Marseille, so ustanovili grški izseljenci in kolonisti iz Male Azije. Poznali so že pivo in ga vpeljali v novi naselbini, od koder se je razširilo proti severu. Bilo je torej poznano pivo že pred prihodom Rimljanov. Rimljanom pivo sicer ni bilo po godu, toda domačini so se ga kmalu privadili. Prav posebno je sovražil pivo cesar Dioklecijan, češ da vino diši po nektarju (pijači bogov), pivo pa da ima duh po kozlu.

Kakor so poznali pivo že pred Rimljani Galijci, tako so ga poznali tudi njih zahodni sosedje Germani. Ni sicer še gotovo, po kateri poti so dobili Germani pivo in kedaj. Možni sta dve poti, in sicer posredno po Iberiji in Galiji, ali pa potom Skitov, s katerimi so tudi prišli v stik. Rimski zgodovinar Tacitus popisuje, da so Germani delali slabemu vinu podobno pijačo iz ječmena. Poleg tega so pili še razna sadna vina in medico. Pivo so pripravljale ženske in je bilo to sploh hišno gospodinjsko opravilo.

Posamezne najdbe in razni viri nam sicer ne povedo nič natančnega, vendar je gotovo, da so Germani že v prvem stoletju po Kr. poznali pivo.

Germani so že znali izdelovati slad. Posušili so zelene klice, jih sušili, v velikih sodih kuhali in ohladili, nato pa pustili kipeti. Da je hitreje začelo kipeti, so pospeševali s slino. Pravljica pripoveduje, da je Bog Vodan prvi povzročil vrenje s svojo slino. Tako so tudi Germani dodajali slino na ta način, da so pljuvali. Ta posel so opravljale ženske, mlade in stare. Za okus, da ni bil kiselkast, so dodajali med, drugače pa voskovnico (Myrica) za grenek okus. Kot začimba je služila hrastova skorja (tanin), tamariska, kozja črešnja, konopljika in pozneje hmelj. Kdaj so ravno začeli uporabljati hmelj, ni točno znano.

Navadno so varili pivo pred velikimi letnimi prazniki, da so ga imeli dovolj za razne slovesnosti v zalogi.

Na severu so le bolj poredko pripravljali pivo, ker niso imeli dovolj žita. So pa zato južni Germani v večji množini pripravljali to pijačo in jo zamenjávali s severnimi za medico. Kmalu se je vpeljala ta pijača — öl ali trör imenovana — povsod in izpodrivala domačo medico. Kakih posebnih gostišč ali gostiln in podobnega niso poznali, ampak so pogostili gosta v družini. Zato tudi ni mnogo znanega o pivu, ker ni bilo za to posebne obrti in posebnega stanu, ampak so ga delali kar doma za domačo uporabo.

(Konec prihodnjič.)

Objave

Najboljše mešano umetno gnojilo za polno spomladansko gnojenje hmelja, pa tudi žita, krompirja, koruze in travnikov posebej za to pripravljeni 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 zadružnikom, da si ga čimprej naroče, ker ga pozneje ne bo več dobiti. V ta namen naj se oglasio v zadružni poslovnični v Celju, kjer dobé potrebno nakaznico, s katero potem gnojilo na skladišču v Celju lahko takoj prevzamejo.

Bencin za motorne škropilnice se more kupiti samo s posebnim dovoljenjem kraljevske banske uprave. V ta namen je treba vložiti prošnjo in prijavo na predpisanem obrazcu. Zadružniki, ki imajo motorne škropilnice, se opozarjajo, da vložijo tozadevne prijave čimprej, da bodo dobili še pravočasno bencin tudi že za škropljenje sadnega drevja. V to svrho naj se zglasijo čimprej, najpozneje pa do 15. februarja t.l. v zadružni pisarni v Celju, Vodnikova 15, kjer jim bo zadruga sestavila tozadevne prijave ter jih potem skupno odposlala v pristojno rešitev.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Vnovčenje hmelja gre slej ko prej le počasi od rok, vendar je vkljub mirni tendenci bilo zadnjih štirinajst dni prodanih iz prve roke zopet nekaj nad 3000 stotov lanskega pridelka. Zaradi daljšega zastoja v kupčiji in tudi sedaj le omejenega povpraševanja so cene še popustile ter se je plačevalo le do 25 din za kilogram. Glavno nakupovanje se je vršilo za ruski račun in za izvoz v Ameriko tem potom, vendar je bilo le polovico kupnine izplačane pri prevzemu blaga, na drugo polovico pa bo treba počakati.

Vojvodina: Zastoj v hmeljski kupčiji traja dalje in tudi zadnjih nekaj tednov ni bilo nobenega pomembnejšega zaključka.

Nemčija: Sortiranje in bonitiranje še neprodanih zalog lanskega hmelja v prvi roki je v stari Nemčiji in sudetskih okoliših v glavnem končano ter blago večinoma prevzeto, v Alzaciji pa to delo še traja. Na tržišču je tendenca slej ko prej mirna in so tudi cene ostale v glavnem nespremenjene, vendar se je zadnji čas pojavilo nekaj več zanimanja z ozirom na okolnost, da bo še neprodane zaloge končno na en ali na drug način le treba prevzeti, pa pri tem vsekakor še najbolj kaže zagamčiti si boljše blago. Malenkostne potrebe za izvoz sproti krijejo še iz starih zalog.

Češkomoravska: Vnovčenje lanskega pridelka gre slej ko prej le počasi od rok in se nobeno upanje na živahnejšo kupčijo doslej še ni uresničilo. Uradno določene dopustne najvišje in najnižje cene so ostale sicer nespremenjene, vendar se pri redkih zaključkih uveljavljajo komaj še najnižje dopustne cene. Razumljivo je, da pri teh okolišnih ponudba znatno prekaša povpraševanje.

Belgija: Tržišče je mirno in skoraj docela brez zanimanja in povpraševanja. Ponudba znatno prekaša povpraševanje in zato tudi cene stalno popuščajo.

Splošno: Iz ostalih okolišev raznih držav ni nobenih zanesljivih novjših poročil. Sicer pa je položaj v glavnem nespremenjen in prave kupčije ni, ker Evropa svojega prekomernega pridelka zaradi vojne ne more izvoziti, na zunanjih tržiščih pa prav zaradi pomanjkanja uvoza tudi ni prave živahnosti.

Za dobro voljo

Previdnost.

Hipnotizer: Uspaval bom sedaj tega gospoda in mu velel, da naj se ničesar več ne spominja.

Glas iz občinstva: Za božjo voljo, nikar ne, jaz sem mu ravnokar posodil petdeset dinarjev.

Srčna zadeva.

Učitelj: Kje imamo srce?

Učenec: Prosim, gospod učitelj, ne vem.

Učitelj: Kaj ne čutiš v prsih udarcev?

Učenec: Ne, udarce čutim vedno nekje drugje.

Previdnost.

A.: Je bil vaš stric duševno še zdrav, ko je umrl?

B.: Ne vem, to bomo videli šele pri oporoki, ko jo bomo odprli.

Vzajemna zavarovalnica v Ljubljani

sprejema
vse vrste zavarovanj proti po-
žaru: poslopja, vse premičnine,
hmelj, zvonove, steklo, nezgo-
de, 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 za-
vode, 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 zanj 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
najbolje. Denar
je pri njej naložen
popolnoma varno.
Za hranilne vloge
jamči poleg re-
zerv in hiš nad
4000 članov - po-
sestnikov
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 pri-
snano prvovrstne Holderjeve škropilnice vseh
vrst, traktorje za oranje in okopavanje, razna
sredstva za zatiranje bolezni in škodljivcev itd.*