

Slovenski hmeljar

Glasiló hmeljarskega društva za Slovenijo

Izhaja štirinajstrednevno ♦ Naročnina Din 20.—, za nečlane Din 30.—; posamezna številka Din 2.— ♦ Uredništvo in uprava: Celje, Vodnikova ul. 2, telefon 218

Leto II

Celje, dne 2. januarja 1931

Štev. 1

Ing. Josip Teržan:

Pot gospodarstva navzgor s pomočjo tehnike in organizacije

Vse delovanje zemljedelca (kmetovalca) je usmerjeno v to, da pridela na svoji zemlji čim več in čim boljših pridelkov. Vsak gib njegove roke, vse njegove misli in dejanja imajo samo en cilj, namreč zemljo in seme oziroma sadeže tako pripraviti, da čim najbolje uspevajo. Zemljedelec stremi zemljo, ki je proizvod vladajoče klime in ostalih prirodnih činiteljev, izboljšati in jo prilagoditi onim zahtevam, ki jih posevi odnosno gospodarsko rastlinstvo zahteva, da res bogato obrodi. Vse ostalo moramo prepustiti prirodnim činiteljem, ki imajo prvo in zadnjo besedo v zemljedelstvu.

Lokalni prirodni in klimatični činitelji vplivajo na pridelek, ki ga zemljedelec v potu svojega obraza s trudom in skrbjo pridela na svoji zemlji, ki mu je nadvse dragocena. Vsi življenski činitelji, ki vplivajo na pridelek, so tako mnogoštevilni in obenem tako skrivnostni, da jih natančno ne moremo ustanoviti. Tako n. pr. hočemo omeniti činjenico, ki daje spodnještajerskemu sadju povsem svojevrstno aromo in okus. Naše štajersko sadje je po svojem dobrem okusu, ki ga povzroča baš spodnještajersko podnebje, konfiguracija tal in nebroj ostalih činiteljev, svetovno znano. Takšno sadje kot pri nas, se ne more nikjer drugod pridelati. To je svojstvo naše grude.

Letos je bilo eno najživahnejših let sadne trgovine. Trgovci cele Evrope so podali svoje mnenje o našem sadju, in to mnenje se glasi: Slovensko-štajersko sadje lahko konkurira sadju celega sveta!

Slično mnenje in priznanje je dobil tudi savinjski hmelj na mednarodni hmeljski izložbi v Berlinu leta 1908. Strokovna komisija je dala namreč sledečo izjavo: Štajerski hmelj, predvsem golding, je napravil najboljši vtis s svojo lepo zeleno barvo in enakomerno velikimi kobilami; dobro je obran in sušen. Vsebina lupulina zadovoljava, aroma, ki je štajerskemu hmelju svojstvena, je ugodno-prijetna. Manj zadovoljavajoče kakovosti je pozni hmelj.

Omeniti je treba, da ob tej priliki mednarodna komisija ni dala tako povoljno mišljenje o žateškem hmelju, in to v kljub temu, da ga smatrajo vsi za najboljšega.

Iz tega zaključimo lahko sledeče: Vsi činitelji, ki vplivajo na kakovost hmelja, so v Savinjski dolini in v še par dolinah Spodnje Štajerske (Marenberg) v tako popolno harmoničnem sestavu kot le malo kje drugod. To naše prirodno bogastvo, ki ga ne moremo preplačati, katerega pa tudi nihče ne more ponarediti ali ustvariti na kateremkoli drugem koncu zemlje, mora naš zemljedelec-hmeljar, prav tako kot je to začel zemljedelec-sadjar, izkoriščati v polni meri s kakovostnim delom, umno in strokovno tehniko ter dobro trgovsko organizacijo.

V letošnjem letu je Slovenski hmeljar pokazal, da zna in ume, samo ako hoče, hmelj dobro obdelati, pridelati, obrati in posušiti. Naš letošnji pridelek hmelja nam je na svetovnem trgu zopet pridobil stari sloves »zelenega spodnještajerca«. Tako mora pa tudi ostati. Ne sme nas moliti, ako je kdo letos za slabše blago dobil boljšo ceno kot za dobro. Dobro blago proda šele tudi slabo! Če bi imeli samo slabo blago, bi nam ostal ves hmelj doma na podstrešju, če bi pa imeli samo dobro, bi dosegli še boljšo ceno.



Pri tej priliki ne smemo pozabiti omeniti, da ima zemljedelska tehnika zelo važno vlogo pri pridelovanju vsega, kar zemlja rodi. Poglejmo samo naš ožji hmeljski okoliš! V Savinjski dolini imamo vsake vrste hmelja. Naši dobri hmeljarji pridelajo prvorazredno blago, drugi zopet, ki se še niso toliko spoprijaznili z moderno zemljedelsko tehniko in vedo, pridelujejo drugorazredno blago.

Blago enega kraja dobi svoj dobri ali slabi glas ne po posameznih slučajih, temveč izključno le po tem, kakšno blago se pretežno v dotičnem kraju prideluje. Naše blago je dobilo dober glas več ali manj po prizadevanju posameznih dobrih hmeljarjev, ki so pa obenem večji producenti, tako da je dobro blago odtehtalo one manjše količine hmelja, pridelanega od manjših in manj vestnih hmeljarjev.

Vzrok, da ima žateški oziroma češki hmelj tako dober svetovni glas, tiči samo v tem, da na Češkem vsak najmanjši hmeljar prideluje dobro in kakovostno blago. Češki hmeljar se poslužuje zemljedelske tehnike, kolikor je to sploh mogoče. K temu pa mu pomaga njegova organizacija, ki ga strokovno in trgovsko izobražuje in združno jača.

Druga organizacija »javna oznamovalnica za hmelj« pa nadzira delo hmeljarja. Oznamovalnica zavrne hmelj vsakemu hmeljarju, ki ne ustreza trgovskim odnosno pivovarniškim zahtevam. Oznamovalnice za hmelj so, tako na Češkem kakor tudi na Bavarskem, v prvi vrsti kontrola nad hmeljarjem, da hmelj pravilno prideluje, obira in suši. Obenem pa kontrolirajo zemljedelsko tehniko svojih hmeljarjev in dobijo pregled vseh dobrih in slabih strani hmeljarske tehnike. Hmeljarska društva, ki imajo v vodstvu oznamovalnic svoje zastopnike, ki točno zasledujejo vse to, takoj na hmeljarskih skupščinah opozarjajo hmeljarje na slabo delo in dajo potrebna navodila za kakovostno pridelovanje hmelja. Obenem s tem delom pa opravljajo javne oznamovalnice za hmelj še drugo velevažno dobro delo za hmeljarje. Samo to drugo delo se vobče v javnosti in v trgovskih krogih upošteva, ker ono prvo in osnovno delo trgovine in javnosti toliko ne zanima. To drugo delo je hmeljska znamka, ki dá pridelku še posebno vrednost.

Zemljedelska tehnika se poslužuje neposrednih sredstev, da pomaga zemljedelcu pri glavnem in edinem cilju njegovega dela: pridelovati mnogo dobrega blaga poceni in istega dobro prodati. Slovenski hmeljar mora temu slediti in si mora poleg dobre strokovne organizacije osnovati tudi svojo »javno oznamovalnico za hmelj«.

Mr. A. Hopsgrower:

Pivovarstvo in hmeljarstvo v Belgiji

Splošno je razširjeno mnenje, da popijejo največ piva Nemci (Bavarci) in Čehi, vendar pa temu ni tako in so Belgijci tisti, ki popijejo razmeroma največ piva. Dočim pride v Nemčiji na vsako osebo letno povprečno po 115 l in na Češkem celo samo po 75 l, popije vsak Belgijec letno povprečno 200 l piva. Vsekakor je torej Belgija tista država, v kateri je pivopitje najbolj razširjeno.

V Belgiji, slično kakor v Franciji in Španiji, ni razširjeno življenje po kavarnah, kakor v Nemčiji in Avstriji ter v Jugoslaviji. Elegantne kavarne z večernimi koncerti, kakor so v navadi po velikih mestih drugod, so v Belgiji zelo redke in še te le slabo obiskane. Družabno življenje se razvija večinoma le v takoimenovanih tavernah, ki so skoro vse enako opremljene in v katerih pijejo ob vsakem času, podnevi in ponoči, moški in ženski gostje skoro izključno le pivo. V tem se razlikujejo belgijske taverne od sličnih v Španiji in Franciji, kjer se toči izključno le vino. Vsekakor pa je treba pripomniti, da se pije v Belgiji v prvi vrsti le lahke vrste piva z malim odstotkom alkohola.

Ker je pivopitje tako razširjeno, je seveda tudi belgijska pivovarniška industrija jako močno razvita. Pred vojno je bilo v Belgiji nekaj nad 3300 pivovarn, po vojni pa so se male pivovarne večinoma združile in dandanes obratuje nekaj nad 1500 velepivovarn, v katerih je zaposleno nad 25.000 delavcev in katere producirajo letno ogromno količino piva v vrednosti ene in pol milijarde frankov. Zanimivo je tudi dejstvo, da produkcija piva v Belgiji še stalno narašča, dočim n. pr. v Nemčiji in Češkoslovaški nazaduje; tako je bila produkcija piva v prvem polletju letošnjega leta v Belgiji za 30% večja kakor lani.

Pri teh okoliščinah se je seveda tudi ječmenarstvo in hmeljarstvo dobro razvilo in so pivovarne do nedavna lahko krile potrebo ječmena in hmelja z domačim pridelkom. Zadnji čas pa se je površina hmeljskih nasadov jako skrčila; dočim je bilo v Belgiji l. 1927 še 1516 ha hmeljskih nasadov, jih je bilo leta 1929 le še 1277 ha.

V Belgiji za pridelovanje žlahtnega hmelja že naravni pogoji niso dani. Povprečni pridelek na 1 ha je sicer res zelo velik, toda po kakovosti jako grob in za varenje kvalitetnega piva neuporabljiv. Belgijci so v prejšnjih časih poleg domačega piva pili tudi importirano angleško pivo, ki je po svoji kakovosti slično belgijskemu. Zadnja leta pa se belgijski pivopivci nočejo več zadovoljiti s sla-

bim domačim in angleškim pivom, temveč zahtevajo kvalitetno pivo, slično kakor je nemško in češko. To okolnost izrablja nemška pivovarniška industrija in izvažajo leto za letom večje množine prvovrstnega piva v Belgijo tako, da bo nemški uvoz, ki je znašal leta 1928 le 27.806 hl in leta 1929 že 44.221 hl, v kratkem izpodrinil angleškega. Pa tudi domače pivovarne morajo upoštevati zahtevo pivopivcev in variti večje množine kvalitetnega piva ter zato seveda tudi uvažati kvalitetni hmelj iz inozemstva.

Po uradni statistiki je znašal zadnja 3 leta izvoz hmelja v Belgijo v stotih:

	1927:	1928:	1929:
iz Nemčije	6.489	9.472	12.212
» Kanade	774	—	—
» Amerike	2.401	361	—
» Francije	4.615	5.588	6.856
» Anglije	3.301	6.400	225
» Češkoslovaške	2.420	4.058	6.157
» Jugoslavije	—	1.912	2.135
» raznih krajev	327	1.596	1.646
Skupaj	20.327	29.387	29.231

Izvoz pa je bil naslednji:

	1927:	1928:	1929:
v Nemčijo	4.904	1.790	264
» Francijo	2.086	1.518	897
» Nizozemsko	97	—	—
» razne kraje	1.318	3.193	877
Skupaj	8.405	6.501	2.038

Iz navedenih statističnih podatkov je razvidno, da izvoz hmelja v Belgiji stalno nazaduje, ker radi svoje slabe kakovosti ne najde več trga. Isto tako nazaduje tudi uvoz nekvalitetnega hmelja iz Amerike in Anglije, dočim je uvoz žlahtnega hmelja iz Nemčije, Češkoslovaške, Francije in Jugoslavije leto za letom večji. Pripomniti je treba, da zlasti uvoz štajerskega hmelja v Belgijo hitro raste, dasi se ne uvažajo toliko direktno, temveč večinoma preko Nemčije in deloma tudi Francije, kar pa iz statističnih podatkov seveda ni razvidno.

Pri teh okolnostih je obsejumevno, da hmeljarstvo v Belgiji peša in je v trajni krizi, ker s svojim nekvalitetnim pridelkom na uvoz skoro sploh ne more več računati, pa tudi doma vedno teže najde kupca. Belgijskim hmeljarjem ne bo preostalo drugega kakor opustiti dosedanje in nasaditi žlahtne vrste hmelja; to pa je seveda zvezano z ogromnimi stroški in se pri današnjem stanju svetovnega hmeljarstva skoro ne izplača, tembolj, ker še ni gotovo, kako bodo žlahtne vrste hmelja v Belgiji uspevale in ako bodo tudi tam dale res žlahtni pridelok. Vsekakor imajo belgijski hmeljarji slabe jzglede v bodočnost.

Delovanje hmeljarskega društva

(Dalje.)

Za vsestransko pospeševanje nove panoge našega kmetijstva je služil ustmeni in pismeni pouk. Ustmeni pouk se je vršil v obliki predavanj povodom raznih zborovanj in nalašč prirejenih poučnih shodov, ki so se tekom let vršili v sledečih krajih: Arja vas, Braslovče, Dobrna, Drešinja vas, Družmirje, Frankolovo, Gomilsko, Gornjigrad, Gotovlje, Grajska vas, Griže, Groblja, Št. Ilj pri Velenju, Sv. Jedert nad Laškim, Sv. Jurij ob Taboru, Kokarje, Laško, Letuš, Levec, Ljubno, Zg. Ložnica, Marenberg, Mozirje, Nova cerkev, Sv. Pavel, Sv. Peter, Petrovče, Polzela, Ponikva ob j. ž., Zg. Ponikva pri Žalcu, Rečica ob Savinji, Ruše, Slovenjgradec, Škofjavas, Šoštanj, Šmartno ob Paki, Šmartno v Rož. dol., Velenje, Velika nedelja, Vojnik, Vransko, Vrbje, Vuhred, Vuzenica in Žalec. Ustnemu pouku so prav dobro služile v pojasnilo podane snovi slike, ki jih cenjeni zborovalci danes vidijo tukaj razobešene. Teoretičnemu pouku so mnogokrat sledile tudi praktične vaje in demonstracije.

Žalska šolska mladina se je v praktičnem hmeljarstvu v letih 1886—1896 poučevala pod vodstvom nadučitelja Jan. Kocuvana v poskusnem nasadu ob Godomlji, pozneje in sicer od leta 1904—1912 pa pod vodstvom nadučitelja Antona Petrička v poskusnem nasadu ob državni železnici, kjer se je gojilo 15 vrst hmelja in sicer: nemški hmelj iz Hersbrucka, Wollnzacha, Würtemberga, Schwetzinga (Baden) in Spalta, češki hmelj iz Žatca (rani), Ouštka in Dubska (zeleni), angleški hmelj Bramling, Fuggle in Golding, ameriški hmelj Kanadian in Cluster ter belgijski hmelj iz Alostia in alzaški hmelj. Poskusni nasad je imel predvsem namen, najti goldingu, ako bi začel pešati in hirati, primerni nadomestek. Izmed vseh 15 vrst se je glede množine pridelka — ne pa glede kakovosti blaga — najbolj obnesel belgijski hmelj iz Alostia in zeleni hmelj iz Dubske, kateri dve vrsti se še vedno najdejo v naši dolini. Teoretični in praktični pouk v hmeljarstvu bi seveda najbolj pospeševala strokovna šola za hmeljarstvo, za katero se je potegovalo društveno vodstvo že pod avstrijsko in tudi pod našo vlado, toda žal vedno brezuspešno.

Ustanovitelj našega hmeljarstva Jos. Bilger je bil tudi naš prvi učitelj, ki je podajal prvim hmeljarjem praktični pouk o hmeljarstvu. Njemu sta sledila v prvi vrsti Janez Hausenbichler in Karl pl. Haupt. Kot potovalni učitelji so se sčasoma izobrazili in delovali v prosep umnega hmeljarstva tudi Josip Širca, Franc Roblek, Vincenc Vabič st. in Anton Petriček.

Prvo znanstveno razpravo o umnem hmeljarstvu pa je podal dne 30. julija 1882 tajnik Kmetijske družbe za Štajersko, Friderik Müller, na dobro obiskanem in živahnem zborovanju hmeljarjev v gostilni »Pri zlati kroni« (sedaj Virant) v Žalcu. Sedanji poslovodja Hmeljarskega društva se ni kot takšen udeležil tega zborovanja, nego kot mlad osnovnošolski učitelj, ki mu je bila prirojena ljubezen do kmetijstva. Beležke, ki si jih je napravil med zborovanjem, so mu služile tudi pri sestavljanju današnjega poročila.

Glede raznih škodljivcev in bolezni na hmelju so se konzultirali sledeči znanstveniki: prof. Wachtl in dr. Olschowy na visoki šoli za kmetijstvo na Dunaju, prof. Koprivnik (Maribor), prof. dr. Skorič (Zagreb), prof. dr. Kovačević (Osijek), ing. dr. Blafny (Praga) itd.

Povodom glavnih skupščin Hmeljarskega društva se je vedno razpravljalo zlasti vprašanje praktičnih izkušenj v hmeljarstvu in je pri tem postregel s svojimi dolgoletnimi izkustvi in praktičnimi nasveti posebno sedanji društveni predsednik g. Fr. Roblek.

Navodilo k lepemu spravljanju hmelja, svarilo pred predprodajo in opomin k poštenosti v hmeljski kupčiji se je dajal hmeljarjem ustmeno pri zborovanjih in pismeno potom časopisov in lepakov. Kar se pismenega pouka o hmeljarstvu tiče, pa je v prvi vrsti omeniti »Navodilo o hmeljereji«, ki ga je spisal Janez Hausenbichler leta 1884. Kmetijsko ministrstvo je izdalo leta 1908 in 1910 »Navodilo k umnemu hmeljarstvu« v nemškem jeziku. Prestavo v slovenski jezik sta preskrbela B. Skalicky, vino-gradski nadzornik, in Anton Petriček, ki se je pri prevajanju oziral posebno na razmere v Savinjski dolini. Leta 1927 je kmetijsko ministrstvo izdalo knjižico »Poučnik o gojenju hmelja« (spisal ing. Josip Teržan). Delegacija proizvajalcev čilskega solitra pa »Hmeljarstvo«. Leta 1928 pa je napisal ing. agr. Vinko Sadar v Mariboru knjigo »Hmeljarstvo«. V hmeljarski literaturi torej ni preveč pomanjkanja.

(Dalje prihodnjič.)

Hmeljarji!

Evo vam prve številke lista v letošnjem letu! Poslali smo jo vsem dosedanjim naročnikom brez izjeme. Naročnina ostane tudi za letos nespremenjena in znaša celoletno **20 Din** za člane Hmeljarskega društva in **30 Din** za nečlane. List bo izhajal tudi nadalje redno vsaki drugi petek. Vkljub temu, da bo letos izšlo precej več števil kakor lani, ko smo začeli šele v maju, z ozirom na težko

gospodarsko krizo naročnine nismo povišali, ker slejkoprej hočemo omogočiti prav vsakemu hmeljarju, da naroči ter prebira svoje strokovno glasilo v svojo lastno korist kakor tudi v korist celokupnega našega hmeljarstva. Položnice bomo priložili pozneje, sploh pa priporočamo hmeljarjem, da plačajo naročnino za 1931 enostavno pri svojih hmeljarskih podružnicah in jo nam te potem skupno pošljejo. Nekateri pa so dolžni še naročnino za preteklo leto, in te danes zadnjič opominjamo, da jo n e m u d o m a poravnajo, ker jo bomo sicer morali izterjati na drug način in seveda tudi takoj ustaviti list. Tiste pa, ki morda zanaprej lista ne mislijo imeti več naročenega, nujno prosimo, da nam vrnejo takoj prvo številko. Vsakega, ki obdrži prvo številko, pa bomo smatrali za naročnika in bo seveda tudi dolžan potem poravnati naročnino. Prejemati celo leto list in ne poravnati naročnine, pa je početje, ki se ga mora sramovati vsak hmeljar in katerega naši hmeljarji gotovo niso zmožni.

Razno

Sedem stopenj pijanosti. Angleški profesor filozofije A. E. Heath razločuje sedem različnih stopenj pijanosti. Pri prvi stopnji izgubi človek, ki je popil kozarec ali dva čez mero, svojo okornost in neokretnost ter postane živahen in zgovoren. Pri drugi stopnji postane že neizbirčen glede družbe in snovi govora ter govori in je pripravljen poslušati vsakršne nesmiselnosti. Pri tretji stopnji izgubi še nekatere druge zmožnosti, ki jih sicer trezen ima. Pri četrti stopnji pa že izgubi sigurnost vida in ni več siguren, kateri kozarec je pravzaprav njegov. Pri peti stopnji se mu že moča pred očmi, pri šesti stopnji pa že vidi vse po dvojno, pri sedmi stopnji pa ne vidi sploh nič več ter je, kakor pravimo pri nas, popolnoma »gotov«. Kdor je poskusil že vseh sedem stopenj, ta bo že sam najbolje vedel, če ima ta angleški profesor prav ali ne.

Vprašanja in odgovori

B. K., št. IIj. Pridno sem v času sezone prebiral poročila v našem glasilu in držal hmelj, ko so že vsi prodali. Tako je večina v naši vasi prodala po 6—9 Din, jaz pa sem prodal šele pozneje po 14 Din. Imel sem 600 kg hmelja ter mi je na ta način naš »Slovenski hmeljar«, za katerega sem plačal malenkostno naročnino 20 Din, pripomogel do 3000 Din večjega izkupička. Hmelj je bil seveda prav lep, ker sem se zlasti pri obiranju in sušenju držal točno »Hmeljarjevih« navodil. Kako naj to temu tako koristnemu in potrebnemu listu povrnem?

Odgovor: širite in priporočajte povsod med hmeljarji naš list ter ga tudi vnaprej skrbno prebirajte. »Slovenski hmeljar« bo najbolj zadovoljen takrat, ako bo vsem naročnikom tako koristil, kakor je letos vam.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Kupčije ni, ker je letošnji hmelj razprodan, za lanskega pa pri padajočih cenah ni zanimanja.

Češko slovaška: Zadnji čas je povpraševanje nekoliko naraslo, vendar so cene ostale skoraj nespremenjene. Žateški hmelj se plačuje: prvovrstno in izbrano blago po 11–13 Din, dobro srednje po 10–11 Din, srednje po 8–10 Din in slabše blago po 6–8 Din za kg; izjemoma je pač dosegla neka partija res skrbno izbranega blaga tudi 15 Din za kg. Uštetški in roudnicki hmelj notira 6–11 Din, dubski 5–6 Din za kg. Tranzitni hmelj iz Jugoslavije in Poljske notira 10–13 Din za kg brez carine, vendar so zaloge zelo pičle. Hmeljarski sindikat je nakupil dosedaj 30.000 stotov hmelja ter kupuje počasi dalje po nespremenjenih cenah. Ker so se radi počasnega nakupa producenti začeli vznemirjati, razglašča sindikat, da bo pokupil ves hmelj pri producentih ter v bodoče nakup pospešil.

Nemčija: Položaj na tržišču je ostal skoraj nespremenjen, prometa je malo in tudi cene so ostale skoraj iste. Hallertauski hmelj notira 12–27 Din, gorski 8–17 Din, aischgrundski 8–12 Din, württemberški in badenski 11–20 Din, tettnangski 19–25 Din, spaltški 12–25 Din in hmelj iz Pfalza 12–15 Din za kg.

Francija: Ker je hmelj v glavnem razprodan, je sezona zaključena, pa tudi posezonskih kupčij zadnji čas ni bilo.

Anglija: Nakup hmelja se počasi nadaljuje pri nespremenjenih cenah. Agitacija za enoletno hmeljarsko stavko je vedno živahnejša.

Belgija: Cene so nespremenjene, tržišče skrajno mirno in prometa le malo.

Amerika: Tržišče je mirno in se šele po praznikih pričakuje več prometa. Cene so ostale v glavnem nespremenjene ter notira prvovrstno in izbrano blago 20–21 Din, dobro srednje 17–19 Din in slabše srednje 13–15 Din za kg; slabo blago pa sploh nima cene.

Za razvedrilo

Ti si prva.

Ona: »Ali sem res jaz prva žena, katero ljubiš?«

On: »To se ve, dragica — pa je res smešno, da me vsaka prav to vpraša.«

MANUFAKTURNA IN MODNA TRGOVINA

PRI

»ANTONU«

CELJE

GOSPOSKA ULICA ŠTEV. 2

ŽELI

SREČNO NOVO LETO



TER SE ZA NADALJNJO NAKLONJENOST CENJENEMU
OBČINSTVU PRIPOROČA: **ANTON BRUMEC**

FRANC STRUPI Celje

Zaloga stekla, porcelana, svetiljk, okvirjev ter šip, kipov itd.
Prevzema vsakovrstna steklarska dela.
Najnižje cene in točna postrežba.

IVAN RAVNIKAR CELJE

nudi umetna gnojila, semena, barve ter specerijsko in kolonialno blago po najnižjih cenah.

Fine moške suknene obleke že za Din 240.—

Manufakturna in konfekcijska trgovina



Ivan Mastnak, Celje / Kralja Petra cesta 15

Lepe suknene deške obleke že za Din 110.—

Sredstva za pobijanje škodljivcev

na drevju, trti, hmelju in žlahtnem grmičevju so: Arbinol, kvasija-les, modra galica, mazavo milo, švajnfurtsko zelenilo (strup), Sulfarol, Sulikol, apneni arzeniat

**Zaloga v drogeriji 'Sanitas', Celje, Aleksandrova 5
ali pa v njeni podružnici v Ljubljani: le na Dunajski cesti številka 5**

Točna navodila o uporabi enega ali drugega sredstva, ki so vsa preizkušena, dobite zastonj

HMELJARJI!

Vaš zavod je

**SAVINJSKA
POSOJILNICA
V ŽALCU**

registrov. zadr. z neomej. zavezo

ki deluje že **petdeseto** leto za povzdigo gospodarstva, predvsem hmeljarstva, Savinjske doline in kjer naložite najboljše in najvarnejše svoj denar.

Za varnost naložb jamči poleg lastnega premoženja, ki obstoji iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še več tisoč zadržnikov z vsem svojim premoženjem.

Vloge na knjižice in tekoči račun sprejema od vsakogar in jih obrestuje najugodnejše.

Posojila daje proti poroštvu, na vknjižbo in proti astavi premičnin in vrednostnih papirjev pod najugodnejšimi pogoji.

Uradne ure: Ob delavnikih od 8-12 in od 2-6.
Ob nedeljah od 9-11.

HMELJARNA ŽALEC**I. jugoslovanski zavod za vkladanje in konzerviranje hmelja**

registrovana zadruga z omejeno zavezo

se priporoča za strokovno pripravlanje in basanje hmelja na vse načine (bale, balote, cilindre, zaboje), nadalje za vkladanje in lombardiranje (posojevanje proti zastavi) hmelja in za trgovsko in prometno posredovanje, vse to z jamstvom kulantne in solidne postrežbe in stroge diskrecije.

Obratna naprava je najmodernejše urejena, ima 10.000 m² skladiščnega prostora, 14 žveplarn, med temi 5 kurilnih, s skupno kapaciteto 200 stotov dnevno pri enkratnem porabljanju na dan. Hmeljarna je tudi opremljena s 10 stiskalnicami, z električnimi dvigalniki in z modernimi rešetalnimi stroji. V njej sami je več udobno urejenih stanovanjskih sob, ki so gg. komitentom na razpolago.

Zaloga vsakovrstnih hmeljskih vreč in umetnih gnojil

**HMELJARJI! VAŠ DENARNI ZAVOD JE
LJUDSKA POSOJILNICA V CELJU**

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

v novi lastni palači na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

Za hranilne vloge jamči poleg rezerv in hiš nad 4000 članov-posestnikov z vsem svojim premoženjem



Vlagatelji pri Ljudski posojilnici ne plačajo rentnega davka. — Stanje vlog nad 90.000.000 dinarjev

Najbolj varna naložba denarja — Najvišja dnevna obrestna mera

Jamstvo Dravske banovine z vsem premoženjem in davčno močjo

Oblastna hranilnica

prej

Južnoštajerska hranilnica
Centrala MARIBOR, Trg Svobode

mariborske oblasti, podružnica
(nasproti pošte, Cankarjeva ul.)

Celje

Vsakovrstna posojila pod ugodnimi pogoji
Dolžnik jamči samo za izposojeni kapital

Umetna gnojila

Thomasovo žlindro, superfosfat, kalijevo sol, apneni dušik KAS in Nitrofoskal

Kmetijske stroje

pluge, brane, slamoreznice, trijerje in škropilnice

Sredstva za pokončavanje škod- ljivcev

ter vse druge kmetijske
potrebščine

oddaja najceneje:

Skladišče

Kmetijske družbe
v Celju (pri kolodvoru)

Kmetje, meščani, trgovci, obrtniki!

Zavarovalnica slovenskega ljudstva je le

Vzajemna zavarovalnica v Ljubljani

Zavaruje:

1. proti požaru, strelji in plinski razstrelbi: poslopja vsake vrste, dograjena kot tudi med gradnjo, vse premičnine, pohištvo, zvonove, poljske pridelke, hmelj, žito, krmo itd.;
2. proti razbitju in razpoki: zvonove, steklo;
3. v življenjskem oddelku: na doživetje in smrt, otroške dote, rentna in ljudska zavarovanja v vseh kombinacijah in pri najugodnejših plačilnih pogojih.

Za vsa pojasnila in nasvete v zavarovalnih zadevah se obračajte le na naše krajevne poverjenike po župnijah ter

v Celju

na Podružnico Vzajemne zavarovalnice, palača Ljudske posojilnice, Vodnikova ulica,

v Mariboru

pa na gosp. Žebota Franja, glavnega zastopnika Vzajemne zavarovalnice, Loška ulica 10.

Hmeljarji!

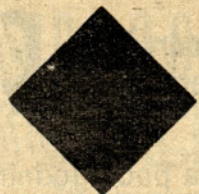
Gnojite z apnenim dušikom!

To je najcenejše in najrentabilnejše dušičnato gnojilo domačega proizvoda! Z apnenim dušikom ne dajemo zemlji samo dušika, marveč tudi potrebnega apna.

Apneni dušik daje hmelju tako priljubljeno in vedno zaželeno gladko zeleno barvo! Navodila o načinu uporabe, potrebnih količinah, rentabilnosti, dobaviteljih, uspehih in cenah apnenega dušika daje: **Tvornica za dušik, Ruše pri Mariboru.**

V tej tvornici se dobiva tudi mešanica „Nitrofoskal-Ruše“, napravljena na poseben patentiran način iz gnojil: apneni dušik + kalijeve sol + superfosfat.

**Hmeljarji!
Kmetovalci!**



**Vsa pojasnila brezplačno
Zastopstva v vseh večjih mestih**



Brzjavke:
Fosfat-Zagreb

Telefonska
številka 29—13

Za travnike in deteljišča uporabljajte

SUPERFOSFAT

a za **hmelj**, vinograde, krompir, koruzo in povrtnino je najbolje **polno gnojenje**, katero se izvrši v obliki mešanice

KAS

ali

Herkules (organski KAS)

Superfosfat, KAS, Herkules kakor tudi vsa ostala umetna gnojila nudi po najpovoljnejši ceni

FOSFAT d. d.

za promet in trgovino z umetnimi gnojili

Zagreb, Mažuranića trg 6

USTANOVLJENA LETA 1881

CELJSKA POSOJILNICA D. D. V CELJU, CELJE

V LASTNI HIŠI

NARODNI DOM

Sprejema
hranilne vloge
od vsakogar, jih obrestuje naj-
ugodnejše, nudi popolno varnost
in izplačuje
točno

Izvršuje vse denarne posle, kupuje in prodaja tuj denar ter čeke na inozemstvo

Izdaja uverenja za izvoz blaga

Za varnost hranilnih vlog jamči poleg lastnega aktivnega premoženja po Din 100,000.000.—,
še lastna glavnica in rezerve, ki znašajo skupaj nad Din 14,500.000.—

MARIBOR
Aleksandrova ul. 11

PODRUŽNICI:

ŠOŠTANJ
— (v lastni hiši) —