

Slovenski hmeljar

Glasiló hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto II

Celje, dne 5. junija 1931

Štev. 12

Svetovni pridelek hmelja v letu 1930

V petek dne 22. maja 1931 so v bavarskem deželnem uradu zastopniki statističnega urada, zveze bavarskih pivovarjarjev, zveze nemških hmeljskih trgovcev in zveze nemških hmeljarjev sestavili na temelju zbranih podatkov pregled svetovnega pridelka hmelja v lanskem letu in ustanovili za razne hmeljske okoliše in države sledeče pridelke:

I. Nemčija:

a) Bavarska:

1. Hallertau	76.065	stotov
2. Spalt	11.252	»
3. Hersbruck	5.353	»
4. Aischgrund	1.558	»
5. Jura	460	»
6. Bodensee	159	»
7. Ostali kraji	2.671	»
Bavarska skupno	97.518	»

b) Württemberg:

1. Tettnang	5.886	»
2. Razni kraji	4.191	»
Württemberg skupno	10.077	»

c) Baden

4.767 »

d) Prusija

300 »

Nemčija skupno 112.662 stotov

II. Češkoslovaška:

a) Žatec	107.500	stotov
b) Ouštek	17.500	»
c) Duba	2.500	»
d) Roudnice	10.000	»
e) Moravska in Slov.	2.500	»

Češkoslovaška skupno 140.000 stotov

III. Jugoslavija:

a) Vojvodina	6.500	stotov
b) Slovenija	13.500	»

Jugoslavija skupno 20.000 stotov

Prenos (Nemčija, Češkoslov., Jugoslav.)	272.662	stotov
IV. Avstrija, Romunija, Italija in dr.	2.500	»
V. Poljska	18.750	»
VI. Rusija	10.000	»
VII. Francija	21.750	»
VIII. Belgija	8.000	»
IX. Anglija	137.000	»
Evropa skupaj	470.662	stotov
Amerika (U.S.A. in Kanada)	116.500	»
Avstralija in Nova Zelandija	10.000	»
Svetovni pridelek skupaj	597.162	stotov

V primeri z lanskim letom (832.750 stotov) je svetovni pridelek hmelja letos skoraj za eno celo četrtino ali točno za 235.588 stotov manjši. Na prvi pogled bi morda kdo mislil, da se usodna nadprodukcija hmelja vendar že bliža koncu; toda če pomislimo, da je tudi produkcija piva nazadovala in še celó več kot za četrtino, vidimo, da te nesrečne nadprodukcije hmelja še vedno ni konec.

Kakor iz gornjih podatkov razvidno, je bil tudi lansko leto pridelek hmelja precej večji, kakor pa se je pričakovalo. Tako so n. pr. žateški hmeljarji na srednjeevropskem hmeljarskem kongresu izjavili, da računajo največ na 70.000—75.000 stotov, pridelali pa so skoro še enkrat toliko: 107.500 stotov. Zopet nov dokaz, kako slaba podlaga za kalkulacijo so vsakoletne predcenitve.

Podatki iz Francije najbrž niso posebno točni, ker francoski uradni statistični podatki niso nič kaj zanesljivi; pa je tudi precej hmelja ostalo lansko leto neobranega in si poročila gléde množine pridelka precej nasprotujejo.

V Angliji je péronospora uničila približno 25.000 stotov hmelja, ki zato ni bil obran in v gornjo vsoto tudi ni vračunan.

Kar se tiče Amerike, pa je treba pripomniti, da potreba hmelja narašča, in sicer za napravo

takozvanega redilnega piva in pa za varenje piva na skrivaj; zlasti zadnji tip pivovarn rabi baje vedno več hmelja.

Če primerjamo podatke o svetovnem pridelku hmelja v lanskem in predlanskem letu (glej 5. številko lista z dne 4. julija 1930), lahko vidimo, kateri hmeljarski kraji so reducirali nasade in kateri ne. Z zanimanjem bomo ugotovili, da so prav vsi hmeljarski kraji in države pridelali v l. 1930 manj hmelja kakor pa v letu 1929, nekateri, kakor n. pr. Francija, Jugoslavija, Belgija, Poljska, za polovico in še več manj, samo pridelek češkega hmelja je bil lansko leto za 17.000 stotov večji kakor pa predlansko. Izgleda torej, da so lani prav vsi hmeljarji skrčili nasade, samo češki hmeljarji tega niso storili, dasi so to vneto priporočali vsem ostalim tovarišem. Pa so zato tudi bili lansko leto najbolj lepeni, prodajali razmeroma najceneje in imeli največjo škodo. Menda so jih izkušnje lanskega leta dovolj poučile o tem, da ni in ne more biti izjeme za noben hmeljarski kraj, da ne more nobeden živeti na račun drugega, temveč da morajo skrčiti nasade vsi, prav vsi brez izjeme, tudi Žatec — potem šele bodo prišli tudi za hmeljarje zopeč boljši časi.

Janko Kač:

Sestradan je, sestradan!

»Ves je pretegnjen. Se mu pač tudi pozna kriza, kakor nam,« modrujejo hmeljarji, ko vidijo namesto šopa krepkih vrvi le redke glistaste poganjke. Že ko smo odkopavali in obrezovali hmelj, smo kar splošno opazili, da so podzemski deli hmeljskih trt neobičajno tenki. Kjer smo bili druga leta vajeni za palec debelih sadežev (tako pravimo običajno podzemskim delom hmeljskih trt), smo našli letos komaj za mezinec debele. Vsem je padlo to v oči in so se možje pomenkovali, kaj bi naj pomenili ti pretegnjeni sadeži in kako je prišlo do tega pojava. Da kaj dobrega ta zadeva ne pomeni, smo si bili pač vsi edini. Le kako je prišlo do teh pretegnjenecov, si večina hmeljarjev ni na jasnem.

Če hočemo povsem zajeti pomen in nastanek letošnjih slabih sadežev, moramo najprej dognati, kaj so sadeži in kakšno vlogo imajo pri hmeljski rastlini. Rastlinarji so dognali, da so sadeži deli hmeljskih vrvi, ki imajo ta namen, da nastavijo očesa, iz katerih se razvijajo novi poganjki. Ko je človek v davni dobi pred 600 leti začel gojiti hmelj za pivo, mu je izkušnja pokazala, da zrastejo iz sadežev, čeprav se jih odloči od štor, nove rastline. Če bi n. pr. odrezali del dozorele žitne

bilke in ga vtaknili v zemljo, bi bilka kar ne rasla. Če vsadimo pa zrno, izklije iz njega cela nova rastlina. V zrnu je namreč shranjena moč in gradivo za njo, da lahko požene korenine in zelene liste. Prav isto nalogo in pomen kakor žitno zrno ima za hmelj sadež. Čim lepše je zrno, tem boljši je pridelek, čim debelejši je sadež, tem večji in lepši hmelj imamo pričakovati. Jeseni spravi hmeljska rastlina v štor in sadeže iz zorečega listja zalogo hrane za pomlad.

»Vse prav,« porečete, »samo kaj nam koristijo ti sadeži, ko jih pa do malega prav pri korenu porežemo in pustimo kvečjemu male čepe od njih.« Res je! Tudi če jih porežete prav tik štorove glave ali pa kar čez samo glavo štor, ste opazili, da poženejo poganjki, kar naravnost iz štor. Torej mora biti tudi v štoru moč za novo rastlino in so sadeži le deli tega živega štor. Če so otroci suhi in sestradani, je to navadno znamenje, da tudi mati gladuje. Tako so tudi pretegnjeni, glistasti sadeži znamenje, da je ves štor sestradan. Ker je pa štor sestradan, so tudi vrvi letos slabe in se obeta le pičel pridelek.

Kako pa je došlo do tega oslavljenja? Za sadno drevje je pač vsakomur znano, da nastopi redoma za obilno letino leto počitka. Da je tudi pri hmelju tako, pomnijo dobro starejši hmeljarji in se spominjajo takih let, ko je bilo na tisoč rastlin le pičel stot pridelka. Nekaj zadnjih let je bilo, kakor znano, prav rodovitnih in ni čuda, da si želi tudi hmeljska rastlina počiti. Nekaj so pripomogli k hiranju nasadov hmeljarji sami, ki že dve leti stradajo svoje hmeljnike. Če ne bomo redno gnojili hmelju, kljub krizi, nam bo pri oslabeledih štorih tako shiral, da bomo imeli, tudi kadar bodo boljša leta, slabe nasade — počepočega hmelja.

Dipl.ing. J. Dolinar:

Pivo in pivovarstvo

(Konec.)

Kakor že v začetku omenjeno, pivo ni samo okusna pijača, temveč ima tudi precej hranilne vrednosti, in Čehi, katerim je pivo najljubša pijača, že od nekdaj trdijo, da je pivo tekoč kruh. Seveda je redilna ali hranilna vrednost raznih vrst piva različna. Čim več ekstrakta ima pivo, tem večja je navadno tudi njegova hranilna vrednost. Celó zdravniki radi priporočajo slabotnim bolnikom in rekonvalescentom piti pivo, ker ima slad veliko hranilno vrednost, v pivu pa je še mnogo slada ekstrahiranega. Iz naslednje tabele je razvidno, koliko imajo nekatere vrste piva iz najbolj znanih

pivovarn alkohola in ekstrakta ter kakšno hranilno vrednost:

	% ekstrakta	% alkohola	% ogljikovodika	Hran. vredn. v kalor. za 100 g piva
München Hofbräu . . .	6·82	3·36	5·91	53·7
München Weihenstephan	6·20	4·13	5·33	53·1
München Spatenbräu . . .	6·89	3·35	5·35	47·6
Berlin marčno pivo . . .	5·49	4·07	4·66	49·8
Berlin belo pivo	3·19	3·07	2·43	31·5
Pilzensko navadno	4·63	3·65	3·96	43·5
Pilzenski prazdroj	5·00	3·61	4·60	45·0
Dunaj marčno (Dreher) . . .	6·21	4·35	5·34	54·2
Rjavo pivo (Braunbier) . . .	2·66	1·26	2·40	19·2
Angleško Porter	8·68	6·76	7·31	80·2
Angleško Pale Ale	5·04	5·20	3·03	55·2

Prejšnje čase smo imeli večinoma le manjše ter bolj primitivne pivovarne in je bila n. pr. na Češkem skoro v vsaki vasi vsaj ena; v novejšem času imamo pa večinoma le velike in moderno urejene pivovarne, pa še te se vedno bolj združujejo in povečavajo, male pa opuščajo. Vkljub temu pa imamo še dandanes nešteto vrst piva in je skoro iz vsake pivovarne pivo drugačno, nekatero boljše, drugo slabše.

Varenje piva je zelo staro ter so stari Egipčani, Abesinci in drugi narodi že pred več tisočletji poznali pijačo, napravljeno na sličen način kakor današnje pivo, seveda docela drugačnega okusa. Dodatek hmelja k pivu pa je novejšega datuma ter ga omenja prvič samostanska prednica sv. Hildegarda, in sicer šele l. 1079. Splošno pa se je začel dodajati pivu tudi hmelj šele v dvanajstem stoletju, ko se je začelo variti ležak-pivo s spodnjim vrenjem, dočim so prej omenjene, pivu slične pijače bile napravljene z vrhnjim vrenjem in brez hmelja ter so bile le za takojšnjo porabo, ker so se hitro pokvarile. Tudi dandanes imamo še podobne pijače, napravljene večinoma brez dodatka hmelja in s pomočjo vrhnjega vrenja. Sem spada n. pr. sladko in rjavo pšenično pivo, napravljeno iz ječmenovega in pšeničnega slada s dodatkom nesladnega žita brez hmelja, ki se močno peni in dolgo ne drži; *Broynan* (na Hanoveranskem), je temno, malo prevreto pivo iz ječmenovega in pšeničnega slada ter nekoliko hmelja; Berlinsko belo pivo je napravljeno iz treh delov pšeničnega in enega dela ječmenovega slada z neznatnim dodatkom hmelja, zelo svetla in močno peneča, toda kalna pijača za takojšnji konzum; *Posensko pivo* (*Graetzer*) je iz prekajenega pšeničnega slada ter ima zato okus po dimu; *Gose* (*Leipziger-Döllnitzer*) je zelo svetlo, kalno in gosto pivo, bogato na mlečni kislini, ki se v svrhu naknadnega vrenja v velikih steklenicah postavi v konjski gnoj, da se segreje;

Me t je v Rusiji zelo priljubljena pijača iz medu in žitnega slada; *Kvas* je ruska narodna pijača iz rženega slada in ržene moke, kruha, sladkorja in kvasa, napravljena doma in za domačo porabo; stare vrste belgijskega piva *Lambic*, *Faro* in *Mars* ter kot sirup gosto pivo iz Danzinga (*Jo-penbier*) so napravljena iz žita brez dodatka kvasa; *Pombe* je zamorsko pivo iz vzhodne Afrike, napravljeno iz prosa in prevreto s pomočjo posebne vrste kvasa. Sličnih, pivu podobnih pijač je še več, vendar pa niso trpežne in se hitro kvarijo ter zato pripravljajo le v manjših množinah za takojšnji konzum in domačo porabo ali kvečjemu za najbližjo okolico, ker za transport sploh niso sposobne.

Koliko znaša svetovna produkcija piva in koliko piva se spiije v posameznih državah, o tem je naš list že večkrat poročal. Zadnje čase produkcija piva nazaduje, deloma radi svetovne gospodarske krize in pomanjkanja denarja vprav tistim slojem, ki so največ konzumirali piva, deloma pa radi vedno uspešnejše abstinenčne propagande. Slično kakor navadno, pa se dá napraviti tudi brezalkoholno pivo, ki ima celó še mnogo večjo hranilno vrednost. Kakor povsod, imamo tudi pri nas dosti vsakovrstnih in večinoma ne dosti vrednih brezalkoholnih pijač, vendar se do danes še nobena pivovarna ni odločila začeti proizvajati brezalkoholno pivo. In vendar bi brez dvoma taka okusna, osvežujoča in hranilna pijača, kakor je brezalkoholno pivo, našla silne množice odjemalcev ter izpodrinila s trga vse ostale ničvredne brezalkoholne pijače. Abstinenčna propaganda se vedno bolj širi po celem svetu in radi tega tudi konzum alkoholnih pijač sploh vedno bolj nazaduje. Zato bo pivovarniška industrija prej ali slej morala v lastnem interesu pričeti tudi z vrenjem brezalkoholnega piva. Čim prej to stori, tem bolje zanjo, ker se bo konzum piva zopet dvignil, tem bolje bo pa tudi za hmeljarje, ker je za brezalkoholno pivo istotako neobhodno potreben hmelj in še celo v večji množini.

Vid Dravinjski:

Iz zgodovine pivovarstva

Gotovo bo našim hmeljarjem zelo ustrezno, če jim podamo nekaj dejstev iz zgodovine pivovarstva, ki je v nekem oziru tudi zgodovina hmeljarstva, s katerim je pivovarstvo danes tako tesno združeno. Naslednji pregled bo obravnaval predvsem najstarejše pojave pivovarstva v Franciji.

Ko so v 1. in 2. stoletju po Kr. r. zavzeli Rimljani Galijo (t. j. pokrajine sedanje Francije), so

naleteli tam na keltska plemena, katerih civilizacija je bila že razmeroma visoka. Tako so med drugim Kelti že znali izdelovati na umeten način alkoholno, prijetno in okusno pijačo iz zavretega žita in je bila ta umetnost takrat tam že stoletja stara. Imenovali so to pijačo »cera«, kesneje »cerevisia«. Ta pijača je bila v Galiji, kjer še niso poznali vinogradništva, vsesplošna pijača naroda. Da je tako res, nam sporočajo mnogi stari pisatelji, kakor:

Sirec Pozejdon, ki je živel v l. 135 do 50 pred Kr. r. v Apameji, pravi, da so v začetku prvega stoletja pred Kr. r. pili bogatejši Kelti v sedanji Franciji italska in masiljotska vina, manj premožni pa so pili pijačo iz pšenice, ki so jo mešali s strdjo, dočim je preprosto ljudstvo pilo to pijačo brez strdi. Pili pa so po malih količinah, v posodah po komaj $\frac{1}{20}$ litra, a zato pa tem hitreje drugo za drugo.

Tudi Plinij Starejši (23 do 79 pr. Kr. r.) omenja v svojem prirodoopisu »cerevisio« v Galiji; tako piše med drugim: Prebivalstvo zapadne Evrope (Španije in Galije) izdeluje opojno pijačo iz žita in vode. Način izdelovanja je v raznih pokrajinah različen in pijača ima tudi različna imena, po naravi in lastnostih pa je povsod enaka. Tako velika je tedaj že iznajdljivost človeka, če gre za to, da zadovolji svoje zlo poželenje, da iznajde celó način, kako napraviti vodo opojno.

Tudi potem, ko so v času Kristusovega rojstva Rimljani v Galiji pričeli z obsežnim vinogradništvom, je keltsko pivo ostalo v časteh. To tembolj, ker je cesar Domicijan leta 98 izdal odlok, po katerem je bila uporaba vina v Galiji prepovedana, in je ta odlok ukinil šele l. 281 cesar Prob.

Kar se tiče kakovosti keltskega piva, je zanimivo, da pravi galski cesarski namestnik in kesnejši rimski cesar Julijan Odpadnik o njem, da smrdi po kozlih. Kljub temu pa je moralo biti to pivo boljše od germanskega, ker je znana neka druga latinska izjava, ki trdi, da se na galski strani (Rena) vari najokusnejše pivo.

Da je bilo pivo še v četrtem stoletju po Kr. r. vsesplošno razširjeno po Galiji, dokazuje neki napis na terakotni vazi iz tega stoletja, katera se nahaja v pariškem mestnem muzeju. Napis tolmačijo takole: »Hej, krčmarica, napolni mi čašo s pivom!« Ona pa odgovarja: »Dobro! Glej, tu jo imaš in polna je.«

Med tem pa, ko so do ljudskega preseljevanja varili pivo doma po zasebnih bivališčih, nastajajo od Karolingov dalje tudi samostanske pivovarne. Vsak samostan je posedoval svojo posebno pivovarno

in pivnico in baš cerkveni krogi so bili, ki so takrat za razvoj starega galskega pivovarstva največ storili. (Dalje prihodnjič.)

Razno

V Angliji je produkcija piva v zadnjem četrletju lanskega leta v primeri s predlanskim padla za 5,1%.

Na Francoskem hmeljski trgovci protestirajo proti zvišanju uvozne carine na hmelj v Nemčijo, ker bi se s tem zaprla pot alzaškemu hmelju, ki se že od nekdaj izvažata pretežno v Nemčijo.

V Italiji je znašal leta 1930 uvoz hmelja 2658 stotov, dočim leta 1929 samo 2007 stotov. Vkljub temu, da domači konzum piva precej nazaduje, se uvoz hmelja dviga, ker zelo napreduje izvoz piva iz Italije.

V Zedinjene države Severne Amerike je bilo leta 1930 importirano 5050 stotov hmelja, dočim leta 1929 samo 3825 stotov. Kakor izgleda, uvoz hmelja v Ameriko raste, uvažata pa se skoro izključno le hmelj iz Anglije in Kanade.

Čehi so skrčili hmeljske nasade, vsaj trdijo tako, in sicer Zatec 35–40%, Ouštek 35–40%, Duba 53% in Tršice 10%, povprečno torej 30–40%. Ti podatki pa so baje samo provizorični in še niso končno veljavno ugotovljeni.

Na Poljskem so baje tudi precej skrčili nasade, in sicer, kakor poročajo, za 40%.

Protiprohibicijski kongres mednarodne protiprohibicijske lige za leto 1931 se bo vršil dne 9. in 10. junija v Parizu.

Lanski pridelek hmelja prodajajo producenti za vsako ceno. Tako je baje nedavno neka tvrdka dala znamkovati v Hersbrucku (Nemčija) 75 stotov hmelja, katerega je nakupila pri hmeljarjih v tamkajšnji okolici po 1–1,50 Din za kg; v Eschelbachu (Hallertau, Nemčija) pa je prodal nedavno neki hmeljar 50 stotov hmelja, za katerega se mu je nudilo v jeseni 23 Din za kg, po 4 Din za kg. Kakor izgleda, so tudi v Nemčiji taki hmeljarji, ki jim v času sezone ni nobena cena dosti visoka, po sezoni pa prodajajo hmelj za počen groš. Obenem pa je dokaz, da tudi tam ne prodajajo producenti ves hmelj po cenah, ki jih omenjajo tržna poročila.

Vprašanja in odgovori

F. P., Sv. Pavel: Razni mešetarji in priganjači nagovarjajo hmeljarje vedno bolj k predprodaji, češ, da bo letos hmelj silno poceni in da se bo edino sedaj v predprodaji še mogel prodati. Dovedite no, gospod, ali res tako slabo kaže, saj se edino na vas še lahko zanesemo, da nam poveste čisto resnico.

Odgovor: Kakšne cene bo imel letos hmelj, o tem je sedaj še prezgodaj govoriti. Vsekakor pa zaenkrat nasadi kvalitetnega hmelja obetajo povsod precej slab pridelek in so torej izgledi na ceno zaenkrat boljši, kakor pa so bili lani v tem času. Dokaz temu je tudi to, da trgovci povsod skušajo kriti vsakoletno potrebo že s predprodajo, ker računajo z bolj pičlim pridelkom. Bodite prepričani, da je navadno ravno narobe res, kakor pa trobijo razni priganjači, ki

vedno zastopajo le interese trgovine, nikdar pa ne produkcije.

F. V., Griže: Pri nas so se začele pojavljati semtertje stenice na hmelju. Kakšno sredstvo naj uporabimo zoper te škodljivce?

Odgovor: Še najizdatnejše sredstvo zoper stenice je apneni arzeniat, ki ga ima v zalogi drogerija »Sanitas« v Celju in katerega potrebujete 17 dkg na 100 l vode; poleg tega dodajte še 5 dkg kazeina, ki ga dobite istočasno, in s to raztopino poškopite hmelj. Pametnejše pa je, ako poškopite hmelj s kombinirano bordaleško brozgo, za kar imate točno tozadevno navodilo v zadnji številki našega lista, ter ga s to obvarujete vseh boleznih in škodljivcev obenem.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Pri toplem in lepem vremenu hmeljska rastlina dobro napreduje. Stanje nasadov je zelo različno in je v nekaterih hmelj dosegel že do polovice drogova, v nekaterih pa tudi šele do 1 m višine. Bolhači, ki so se pojavili semtertje, polagoma izginjajo, drugih škodljivcev in boleznih pa ni. Nasadi se okopujejo in deloma že prvič ospavajo. — Povpraševanje po letošnjem pridelku v predprodaji je postalo še živahnejše ter so se cene, 8–10 Din za kg, učvrstile.

Vojvodina: Položaj v celoti nespremenjen. Vreme je ugodno ter hmeljska rastlina dobro napreduje in je že dosegla 1–2 m višine. — Povpraševanje v predprodaji se nadaljuje.

Češkoslovaška: Vreme je za razvoj hmelja prav ugodno in je rastlina ponekod že do 2 m visoko. Sedaj se hmeljišča okopavajo. Naval bolhačev še traja, v nižjih legah pa se od dne do dne v večjem številu pojavlja tudi muha-aphis. V splošnem pa je stanje nasadov dobro, posebno dobro pa obeta zgodnji hmelj. — Zadnji čas je bilo nekaj več zanimanja za lanske pridelke hmelja in povpraševanje predvsem po prima in srednjem blagu. Žateški hmelj notira 5–10 Din, ouštecki in roudnicki 4–5 Din in dubski hmelj 3 Din za kg. Javna znamkovalnica v Žatcu je do sedaj overovala 82.579 stotov hmelja letnika 1930.

Nemčija: Vreme zadnjih štirinajst dni je bilo prav lepo in toplo, tako da se hmeljska rastlina zelo dobro razvija. Bolhačev se ni več bati, ker jim bo hmelj, ki zelo hitro raste, že pobegnil. V nekaterih nasadih pa se je pojavila tudi peronospora, ki se zatira večinoma le z odstranjevanjem kuštrovcev, škropi pa se zaenkrat še malo. — Tržišče je postalo nekoliko živahnejše in so se cene učvrstile, ker je hmeljska prodajna družba zopet začela z intervenčnimi nakupi. Trži se predvsem hallertauski hmelj po 5–10 Din, prvovrstno izbrano blago tudi po 13 Din, špaltski po 5–9 Din, gorski po 5–7 Din in württembergski hmelj po 8 Din za kg.

Francija: Vreme je za razvoj hmeljske rastline prav ugodno ter ista dobro in hitro napreduje. V splošnem je dosegel hmelj že do 1 m višine. — Položaj na tržišču je ostal nespremenjen. Iz nekaterih krajev prihajajo poročila o znatni predprodaji letnika 1931 po 6–7 Din za kg. Pri hmeljskem ministrstvu je bila sestavljena iz zastopnikov produkcije, hmeljske trgovine

in pivovarn posebna komisija, ki naj sestavi točen načrt in potrebne predloge za rešitev hmeljske krize.

Poljska: Hmeljska rastlina je pri nas prav dobro prezimila. Spomladanska dela v hmeljskih nasadih so sicer radi dolgo trajajoče zime precej zakasnila, toda pri toplem in lepem vremenu v preteklem mesecu je dosegla rastlina normalni razvoj. Od boleznih in škodljivcev je zaenkrat opaziti le hmeljske bolhače, ki so se v nekaterih nasadih pojavili v ogromnih množicah. Hmeljski nasadi so se v letošnjem letu še nadalje skrčili, in sicer v Voliniji za 5%, v Lublinskem okraju pa za 10%, tako da redukcija nasadov pri nas od leta 1929 dalje znaša v celoti 30%. — Kupčija miruje, lanski pridelok pri producentih je v glavnem razprodan, pač pa je že nekaj povpraševanja po letošnjem pridelku glede predprodaje.

Belgija: Prijetno toplo vreme s češčim mirnim deževjem zelo ugodno pospešuje razvoj hmeljske rastline, ki bo v kratkem dohitela zamujeno. Pač pa se pojavljajo letos v izredno obilem številu muhe-aphis v obeh hmeljskih okoliših Alost in Poperinghe. — Tržišče je mirno, brez večjih zaključkov. Letnik 1930 notira Poperinghe 8 Din in Alost 10 Din, letnik 1931 v predprodaji za oktober-november pa 11 Din za kg.

Anglija: Vsa poročila izostala.

Amerika: Vreme je še vedno hladno ter vlažno in tako znatno ovira pravilni razvoj hmeljske rastline. Sicer pa je stanje hmeljskih nasadov precej ugodno in je hmelj večinoma že napeljan. Bolezni in škodljivcev ni opaziti. Površina nasadov se je v Kaliforniji precej povečala, toda v Oregonu skrčila, tako da v primeri z lanskim letom ne bo znatnejše spremembe. — Položaj na tržišču je v glavnem nespremenjen. Producenti so zelo nepopustljivi, ker so zaloge že majhne in letošnje leto zaenkrat ne obeta bogatega pridelka. Letnik 1930 notira 20–22 Din, prvovrstno izbrano blago (Yakima) tudi 23 Din, srednje pa 19–21 Din za kg; letnik 1929 pa notira 15–19 Din za kg. Prodaja se največ blago srednje vrste letnik 1930 po 16–18 Din za kg.

Za razvedrilo

Resnica nad vse.

V nemških muzejih imajo knjigo, v katero mora vsak obiskovalec napisati, čemu je prišel v muzej; radi studija, radi umetnosti itd. Tako je nekdo tudi napisal v knjigo golo resnico, in sicer: »Prišel sem semkaj, ker je zunaj slučajno deževalo, ko sem šel mimo, pa nisem imel dežnika.«

V frgovini.

»Želite, gospod?«

»Prosim, pokažite mi prevleke za blazine.«

»V kateri velikosti?«

»Hm, pa res ne vem, številko klobuka imam 57.«

V šoli.

Profesor vpraša dijaka pri izpitu: »Kateri dve besedi največkrat uporabljate?«

Dijak zastoj premišlja, končno pa odgovori:

»Prosim, ne vem.«

Profesor: »To je tudi edini pravilni odgovor, katerega ste mi dali pri vsem izpitu.«



Prva južnoštajerska vinarska zadruga v Celju

registrovana zadruga z omejeno zavezo // Ustanovljena leta 1908
Čekovni račun pri Poštni hranilnici št. 13.375 // Telefon št. 177

Zaloga najboljših spodnještajerskih in vseh jugoslovenskih vin po zmernih cenah

Priznalne diplome
državne vinske po-
skušnje na Dunaju
l. 1909 in Kmetijske
razstave v Ljubljani
l. 1926

Hmeljarji,

upoštevajte tvrdke, ki oglašujejo

v vašem listu!

Ustanovljena leta 1881

Ustanovljena leta 1881

HMELJARJI SAVINJSKE DOLINE!

Vaš denarni zavod je vedno le

SAVINJSKA POSOJILNICA V ŽALCU

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

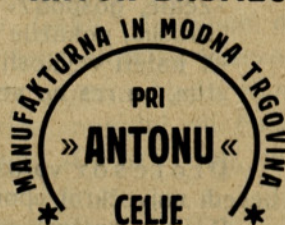
ki deluje že od početka hmeljarstva v Savinjski dolini za razvoj in povzdigo vašega gospodarstva. Za varnost vaših vlog jamči, poleg lastnega zavodovega premoženja, ki obstoja iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še 4000 zadrušnikov z vsem svojim premoženjem.

Vlagatelji pri Savinjski posojilnici ne plačujejo rentnega davka

IVAN RAVNIKAR CELJE

nudi umetna gnojila, se-
mena, **barve** ter spe-
cerijsko in kolonialno
blago po najnižjih cenah.

ANTON BRUMEC



GOSPOSKA ULICA ŠTEV. 2

Pridite in prepričajte se sami. K nakupu se ne sili.

se vsakomur priporoča
kot ugoden vir za na-
kup vsakovrstnega
manufakturnega ter
modnega blaga.

Blago dobre kakovosti,
nizke cene, **vsestran-**
sko priznana so-
lidnost.

» GARKON «

je najuspešnejše sredstvo
zoper razne škodljivce na
hmelju, zlasti bolhače,
stenice, uši, rdečega
pajka itd. Zatre jih
hitro in zanesljivo.

Izdeluje in prodaja:

» GARKON «
DRUŽBA Z OM. ZAV.
V CELJU.

Najbolj varna naložba denarja — Najvišja dnevna obrestna mera

Jamstvo Dravske banovine z vsem premoženjem in davčno močjo

Hranilnica dravske banovine podružnica Celje

(nasproti pošte) Cankarjeva ul.

prej Južnoštajerska hranilnica

Vsakovrstna posojila pod ugodnimi pogoji

Dolžnik jamči samo za izposojeni kapital

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 števil. 5

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

Umetna gnojila

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

Kmetijske stroje

pluge, brane, slamoreznice, trijerje in škropilnice

Sredstva za pokončavanje škodljivcev

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 razpokam: 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! 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
5000 članov-posestnikov z
vsem svojim premoženjem



Vlagatelji pri Ljudski po-
sojilnici ne plačajo rent-
nega davka — Stanje vlog
nad 100,000.000 dinarjev

Hmelj jè kot volk!

To hrano dodamo hmelju
v obliki mešanega gnojila

NITROFOSKAL-RUŠE

ki vsebuje dušik, fosforno kislino, kalij in apno v razmerju 4:8:8:33

Nitrofoskal-Ruše

je z ozirom na svojo hranilno vrednost najprikladnejše gnojilo. Za 1000 sadežev
vzemite 200 kg. Ako gnojite tudi s hlevskim gnojem jeseni, potem spomladi samo 100 kg.

Tvornica za dušik d. d. Ruše pri Mariboru

Sprejema naročila in daje vsa strokovna navodila. Izvršuje tudi analizo zemlje.

Za lepo zelene in težke kobule
jajčaste oblike, z mnogo aro-
matične hmeljne moke rabi

**DUŠIK, FOSFORNO KI-
SLINO, KALIJ IN APNO**