

Slovenski hmeljar

Glasilo 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 9. oktobra 1931

Štev. 21

Ing. Joško Teržan:

Trajanje krize

V času krize pada proizvodnja. Tisti, ki posredujejo med proizvajalci in konzumenti ne kupujejo normalno, ker ne vedó, kaj pride jutri. Proizvajalec, industrija, zmanjšuje proizvodnjo. Delavci ostanejo brez dela in trgovec, ki prodaja na drobno, manj proda. Mnogokrat nastopi zelo hitro splošna propast radi akutnega dejanja v finančni krizi. Nihče ničesar več ne kupuje, nihče ne more ničesar več prodati. Ljudje ne dobijo nikjer dela, brezposelnost je od dne do dne večja. Takšno kritično stanje, ki je začetek konca, traja samo kratko. Toda pred tem navadno traja dolgo časa prehodna doba, ko nihče ne ve, kako in kaj, ko vsakdo premišljuje in si ne upa ničesar kupiti, ko se počasi in nevidno krčijo in ustavljajo obrati, ko živijo delavci v negotovosti, kdaj ostanejo čez noč na cesti brez zaslužka in dela. Ta negotovost, ki mori človeštvo in povzroča vedno večjo krizo, pa se lahko naenkrat preobrne, kar je odvisno samo od slučaja. Razpoloženje ljudi, njihovo duševno stanje in vera v boljšo bodočnost, ljubezen do dela in skupnost vseh ostalih činiteljev, ki vsi skupaj vplivajo na to, da se človek počuti dobro, pride lahko trenotno, ko si nihče ne misli. Vzrok preokreta je slučaj, ki zavisi od izrednih vzrokov, katerih ni mogel nihče predvideti.

Po vseh dosedanjih katastrofah, kadarkoli so se ljudje mesarili v vojnah, je trajalo okrog trideset let, preden so se povrnili dobri in zlati časi. Mi danes še nismo preživeli niti prve polovice časa bede in frpljenja. Na polovici se navadno nagne. Torej bo vsa teža današnjega časa še nekaj časa trajala, da doseže polovico svoje poti k ozdravljenju.

Poglejmo še, kako je s hmeljsko krizo, ki nas je zelo živo zajela, tako da se bo iz njenega obsema le malo hmeljarjev izvilo in ostalo brez gospodarskih bolečin in poškodb.

Hmeljske cene so vedno kolebale, in to v zelo velikem kolebu. Leta 1651 n. pr. je imel hmelj na nürnbergskem trgu ceno 35 mark za stari stož (50 kg), leta 1653 pa je že cena skočila na 100 Mark in v naslednjih letih zopet padla na 30–50 Mark. Leta 1672 je hmelj dosegel najvišjo ceno v sedemnajstem stoletju, namreč 130 Mark. Sedem let nato, leta 1679 pa je imel najnižjo ceno v istem stoletju, samo 15 Mark. Od 130 Mark je torej padla cena na 15 Mark! Podvestopetdesetih letih je nastopila ista doba. Spomnimo se samo naših hmeljskih cen v letih 1924–1926 in danes!

V osemnajstem stoletju so cene hmelja zopet rasle, v devetnajstem pa so kolebale in dvakrat celó padle na polovico, kakor sledi:

Leta:	cena za 50 kg
1771–1780	57.50 Mark
1781–1790	59.53 »
1791–1800	111.36 »
1801–1810	155.89 »
1811–1820	146.70 »
1821–1830	88.91 »
1831–1840	120.80 »
1841–1850	78.80 »
1851–1860	129.50 »
1861–1870	120.60 »
1871–1880	140.— »

Od leta 1880 naprej pa naši hmeljarji že sami vedó, kako so se razvijale cene hmelja. Iz tukaj navedenih statističnih podatkov se vidi, da so cene hmelja v e d n o kolebale, in to v mnogo večji meri, kot cene ostalih kmetijskih pridelkov. Vzrok temu

so hmeljarji sami, ker še nikdar niso smatrali hmeljarstva za solidno gospodarsko in pridobitveno panogo, temveč le kot igro na loterijo. Vedno čakajo let z visokimi cenami in potem začno saditi hmelj ter v svoji zaslepljenosti in pohlepu za denarjem ne vidijo pred seboj prepada, v katerega drevijo s svojim nespametnim početjem. Pa je že tako, človek se nikdar nič ne nauči in pade vedno ponovno v greh; pokoro dela samo dotlej, dokler ga strast ne zavleče zopet v greh.

Dipl.ing. J. Dölinar:

Sedaj je čas...

Kmetovalec pravzaprav nikdar nima časa, da bi se pošteno oddahnil, sedel na zapeček in pasel lenobo. Komaj pospravi pridelke s polja, mora že zopet orati in sejati ter pripravljati, da izvrši vse pravočasno in si zasigura novo žetev. Pa je že tako zapisano, prijatelj, da si boš v potu svojega obraza služil kruh, in prav posebno velja to za kmetovalca. Le pozimi, če zapade sneg do strehe visoko, tedaj lahko nekoliko polenariš, pa še tedaj le zato, ker moraš. Ako pa je vreme pozimi ugodno, imaš tudi tedaj dela dovolj.

Pri hmeljarstvu tudi ni drugače. Komaj si obral in posušil hmelj ter morda tudi že prodal ali pa še celó ne, že te zopet kliče in vabi hmeljski nasad, da ga ne zapustiš in ne zanemariš, temveč ukreneš in storiš vse potrebno, da ti bo dal prihodnje leto obilnejši in po kakovosti še boljši pridelek. Pameten hmeljar tega klica ne bo preslišal, tega vabila ne bo prezrl, ampak se vedro podal na delo, da izvrši še preden prikima starka zima tudi v hmeljskem nasadu vsa potrebna dela. Nič zato, če hmelj zopet ni bil po sto dinarjev, nič zato, če se ti zopet niso povrnili niti pridelovalni stroški, saj se ti v drugih panogah tvojega gospodarstva večinoma tudi niso! Ampak izdržati je treba, prijatelj, izdržati zlasti v hmeljarstvu, ker že se jasni na obzorju in prišel bo čas, ko se ti bo ves tvoj trud za vsa leta nazaj pošteno poplačal. Obupavati in rentaćiti itak nič ne pomaga, ampak tekuj, prijatelj-hmeljar, tekuj s celim svetom, da bo tvoj pridelek res obilen dovolj ter po kakovosti prednjačil vsem drugim, in videl boš, da se boš lahko vsem v pest smejal, ker boš za dober denar lahko prodal svoje blago! Na delo torej, na delo brez odlašanja, ker vsaka zamuda bo tebi v škodo!

Katera in kakšna pa so jesenska dela v hmeljskih nasadih? O vsem tem se je v našem listu že podrobno razpravljalo in bilo bi preobširno zopet vse ponavljati. Toda človek je pozabljen in izkušeni ljudje trdijo, da dvakrat tudi bolje drži. Zato bo

gotovo našemu hmeljarstvu le v prid, ako na vsa potrebna dela na kratko zopet opozorimo.

S hmeljevino ven iz hmeljskih nasadov! Prvo in najvažnejše delo po obiranju je, da porežemo in odstranimo iz nasadov vse hmeljske trte ter jih, če le mogoče, sežgemo. Posebno nujno je to v tistih nasadih, ki so ostali neobrani. Sicer se je prej priporočalo trte pustiti izzoreti, toda radi vedno večje nevarnosti širjenja peronospore, ki že tako resno ogroža hmeljarstvo po vsem svetu, je bolje izbrati manjše zlo in trte čim prej odstraniti. Na ta način se prav uspešno in poceni ubranimo peronospore in bolhačev, nakopičenje rezervne hrane v koreninah pa lahko nadomestimo z izdatnejšim gnojenjem (glej št. 12 str. 90—91 iz l. 1930).

Hmeljevke je treba razkužiti! Preden postavimo hmeljevke v pri nas običajne piramide, jih razkužimo, da na ta način uničimo vso škodljivo zalego, ki se je zalezla v razpoke, da tam lepo prezimi in prihodnje leto zopet uničuje in kvari naš hmelj. S tem, da hmeljevke razkužimo, pa jih obenem tudi konzerviramo, da bodo bolj trpežne in dalj časa trajale; tudi to je zelo važno, ker, kakor zaenkrat izgleda, bo preklicano trda predla za denar za nove hmeljevke. Zato pa tudi ne smemo pustiti hmeljev predolgo ležati po zemlji v dežju in blatu, temveč jih moramo čim prej pobrati, razkužiti in v piramide z njimi (glej št. 13, stran 98 do 99 iz leta 1930).

Hmelju treba apna! Hmelj je rastlina, ki potrebuje izredno mnogo apna, in če tega primanjkuje v zemlji, bodo pridelki vse prej kakor pa dobre kakovosti. Tudi gnojenje kaj malo izda, ako primanjkuje v zemlji apna. Zato pa je neobhodno potrebno hmeljske nasade vsako četrto leto apnati s 3—5 stotov apnenega prahu na 1000 sadežev. Apneni prah je tako izredno poceni (postavno vagon Celje komaj 18 Din za 100 kg), da se tudi pri današnjih slabih hmeljskih cenah še prav dobro izplača. Tozadevni članek v lanskem letniku št. 13, stran 97—98, je izšel nekoliko prepozno in naj zato, kdor je lani zamudil, naroči letos pravočasno apnenega prahu in pošteno poapna svoje hmeljske nasade. Mnogi, ki so apnali lani, so se že letos na lastne oči prepričali, kako dobro se obnese apno pri hmelju, dasi pride v polni meri do delovanja šele v drugem letu. Apnati moramo na vsak način že jeseni, in sicer je najbolje raztrositi apno še pred oranjem in ga potem zaorati.

Preorjite hmeljske nasade že v jeseni! O prednostih jesenskega oranja pred spomladanskim se je vsak kmetovalec lahko prepričal tudi že pri drugih kulturah. Zato pa je neobhodno potrebno, da na vsak način tudi hmeljske

nasade preorjemo že v jeseni. Preorati pa moramo v s o zemljo med vrstami in rezati čim bolj ozke in čim bolj globoke brazde. Nikakor namreč ne velja odorati samo na vsaki strani eno ali dve brazdi ter jih nagrniti na nepreorano sredino; mati zemlja se ne dá varati, in kdor misli, da jo bo prevaral, bo ostal prevaran sam. Zato začnimo orati vedno na sredi med vrstami in potem dooravamo z obeh strani, dokler ne pridemo do vrste sadežev. Ni pa treba preveč hiteti s preoranjem, temveč je bolje, preorati nekoliko pozneje tik pred nastopom zimskih mrazov (glej št. 14, stran 106—107, iz l. 1930). Ako postavimo hmeljevke v piramide kar v nasadu samem, moramo tisti del nasada najprej preorati in šele potem postaviti tja hmeljevke.

Tudi gnojiti je treba! Hmelj potrebuje hrane, mnogo hrane, ker iz nič ni nič. Preveč gnojiti mu seveda tudi škoduje, kakor človeku, ki ga trebuh boli, če se preveč najé. Stradati in izstradati pa hmelja ne smemo, in vprav zadnjih par let vidimo, da nekateri nasadi silno pešajo in hirajo, ker nimajo več zadosti hrane, ker so že izstradani, ker niso gnojeni. Gnojiti pa je treba pravilno po točno določenem načrtu (glej št. 4, str. 25—26, in št. 5, stran 34—36, iz leta 1931). Predvsem je treba uporabiti hlevski gnoj, ker za umetna gnojila nam bo primanjkovalo bankovcev. Zato bomo, če nam primanjkuje hlevskega gnoja, gnojili tudi šele spomladi in okoli sadežev. Nasade, ki jih apnemo, pa sploh ne gnojimo, če pa je to neobhodno potrebno, pa na vsak način šele spomladi (glej št. 4, str. 107, iz leta 1930).

To so najvažnejša in najpotrebnejša ter obenem tudi najnujnejša jesenska dela v hmeljskih nasadih. Ne oklevajmo torej, temveč izvršimo jih skrbno in pravočasno, ker sedaj že je čas misliti na bodočo letino ter si zagotoviti obilen pridelek, prvovrstno kakovost blaga, lahko in hitro prodajo ter dobro ceno! Zaenkrať brez dvoma napredujemo z našim hmeljarstvom, toda ne smemo ostati na pol pota, temveč iti moramo še naprej in vztrajati, da bo naš pridelek najboljši in najdražji.

Hmeljarji! Večinoma ste hmelj že prodali in čas je, da se spomnite tudi svojega glasila in poravnate naročnino. Mnogi jo namreč še vedno niso. Položnice smo že parkrať priložili in jih vsem, ki naročnine za letos še niso poravnali, danes ponovno prilagamo. Izpolnite jih in čimprej pošljite ta malenkostni znesek, ker — tudi nam gre trda za denar!

Uprava.

Vid Dravinjski:

Iz zgodovine pivovarstva

(Dalje.)

Tako smo tedaj prošnji spredaj označenih ugodili, ti pa so nam izpričali in s prisego potrdili, da je tak red koristen kralju, našemu gospodu, prizadefi obrti in javnemu blagru. Obenem so obljubili in prisegli prednja določila od točke do točke pod v redu omenjenimi kaznimi upoštevati. Uradniki naše uprave so o vsem tem poučeni ter so vse presodili, kar je bilo v tej zadevi upoštevati.

Dano 6. oktobra 1489.«

Ta pivovarniški red je bil bolj policijskega značaja in mu je manjkalo kraljevo odobrenje. Zato je v polni meri stopil v veljavo šele v maju 1514, ko je Ludovik XII. objavil naredbo, v kateri dobesedno navaja 15 točk tega reda, katera pa ima v uvodu našete druge razloge.

Zdi pa se, da pivovarnarjem vse te odredbe niso bile kaj prida svete. Dne 6. marca 1556 je namreč pisal Henrik II. pariškemu upravniku tole:

»Opozorili so me, da je bil izdal v maju 1514 takrať vladajoči kralj Ludovik vrsto odredb, postav in določil glede pivovarniške obrti. Čeprav bi bilo ljudskemu zdravju koristno, da bi pivovarnarji ta določila upoštevati, so vendar posamezniki, ki jih kršijo. Tako se je moglo celó zgoditi, da so nekateri — inozemci kot naši državljani — v Parizu prodajali pokvarjeno in slabo pivsko drožje, dočim so nekateri drugi tako početje podpirali s tem, da so to gnilo drožje uporabljali za varjenje piva in bi bili lahko na ta način povzročili silno gorje. — Zaradi teh nevarnosti smo se odločili nastopiti proti navedenim goljufijam in zlorabam. Kot policijskemu predstojniku Pariza Vam zať naročamo, da znova razgalasite določila iz leta 1514, proti vsakomur pa, ki bi jih kršil, uporabite kazni zapora in globe. Obenem prepovedujemo tako inozemskim mešetarjem kot tudi našim državljanom ponujanje, razpečavanje, prodajanje in uporabljanje prej označenega drožja, če ga niso prej pregledali in kot zdravo ter neškodljivo ocenili strokovnjaki ceha. V nasprotnem slučaju je drožje zapleniti, krivca pa poljubno visoko oglobiti. Isto pa velja tudi za vsak drug produkt pivovarniške obrti.

Skrbite tedaj, da iztrebite zlorabe pri produkciji piva, ki naj bi vendar bilo hranivo človeškemu telesu. V ta namen se poslužujte tudi sile in ukažite svojemu uradništvu, naj uporablja vsa običajna in potrebna sredstva, naj se ne boji, da bi delalo s tem kaj protizakonitega, kakor tudi mi ne bomo dopustili, da bi kdo na nas s kakršnimikoli prizivi vplival. Za vse take korake Vas

pooblaščamo in je to naša najmilostljivejša volja. — V Parizu, 6. marca v letu 1556 Odrešenja in v 10. letu našega vladanja.»

Tudi Henrik IV. je izdal glede pivovarstva tri odloke, deloma proti dejanskim zlorabam naperjene, deloma pa, da je ob poostritvi nadzorstva nad pivovarnarji z visokimi globami polnil vedno prazno državno blagajno. Tako so postali cehi, katerih najsijajnejša doba kot svobodnih predstavnikov svoje obrti je že zdavnaj prešla, le še orodje in policijsko sredstvo v rokah francoskih monarhov.

Z odloki iz decembra 1625 in iz marca 1626 je Ludovik XIII. uvedel v francosko pivovarništvo povsem nov red. Njegov odlok nam nudi obenem z animiv vpogled v pivovarniško obratovanje 17. stoletja, zanimiv pa je tudi, ker med pivovarniški surovinami izrečno vedno navaja tudi hmelj. Tako-le se glasi:

»Ludovik, po božji milosti kralj Francije in Navare, razglša in naznanja:

Prejeli smo več pritožb v zadevi pripravljanja in prodajanja piva in smo tozadevne spomenice izročili našemu upravniku Pariza, da stvar preišče. Po natančni preiskavi je dognal sledeče:

Pivovarnarji, namesto da bi spoštovali policijske odredbe in razglase, uporabljajo za varjenje piva trdo ter pokvarjeno vodo, v pivo samo pa mešajo pokvarjene drože in začimbe, da bi na ta način dobilo pikantnejši okus. Dalje prekuhavajo pivo le polovičarski, da si tako prihranijo kuriva, truda in mezd. Radi tega pivo, namesto da bi osvežalo, gasilo žejo in človeka hranilo, razburja kri ter povzroča vnetja, vodenico, mrzlico in druge težke bolezni. Drugi pivovarnarji sicer ne uporabljajo slabih drož, poslužujejo pa se v pivovarniške svrhe manjvrednega ječmena ter m o k r e g a h m e l j a. Povrh tega so pri prekuhi polovičarski ter je radi tega njihovo pivo prav tako nezdravo kot ono prej omenjenih.

Radi tega smo se odločili urediti pripravljanje in prodajo piva v vsem kraljestvu na nov način in določamo:

1. Dvojnato pivo (Doppelbier) je pripravljati iz brezhibnega ječmena, pšenice, rži in hmelja, kar vse mora biti zdravo in nepokvarjeno. Zrnje je treba skrbno in pravilno zmočiti, ga pustiti, da vzkali, nato pa ga očistiti in zmleti. Tako pripravljenemu zrnju se primeša vode. Vse to je treba potem pustiti zavreti in toliko časa prekuhavati, da se celotna količina zmanjša nekako za eno četrtino. Pri tem postopku naj pivovarnarji zlasti pazijo na vretje, pa tudi na vse drugo, kot n. pr. na letni čas, kar je potrebno, da bi se pivo prekmalu ne skvarilo.

2. Kar zadeva navadno pivo (imenovano Seigle), ki je običajna pijača delavcev v poletnem času in ki se ga dobiva potom prekuhavanja zmesi žita in hmelja, ki se je že enkrat prekuhalo v svrhe dvojnatega piva, je treba prav tako paziti, da se pri kuhanju vkuha vsaj za eno četrtino in pivovarnarji naj tudi temu pivu posvečajo vso pozornost. Dovoljeno pa je iz ene in iste snovi samo enkrat navadno pivo variti.

(Dalje prihodnjič.)

Razno

Nova uporaba hmelja. K temu članku v zadnji številki našega lista še sledeče v pojasnilo: Hmeljsko olje pravzaprav ni nič novega in ga najdemo v cenikih vseh večjih tvrdk z eteričnimi olji. Je pa zelo drago in se zato doslej za izdelavo parfemov in toaletnega mila ni uporabljalo. Češko hmeljsko olje n. pr. stane 5380 Din za 1 kg. Ta cena pa je mnogo previsoka. Iz 100 kg svežega hmelja se namreč dobi $\frac{1}{4}$ kg olja, iz 100 kg suhega hmelja pa približno šestkrat toliko, t. j. $1\frac{1}{2}$ kg. Pri današnjih hmeljskih cenah znašajo proizvodni stroški za 1 kg hmeljskega olja največ 840 Din. Ako upoštevamo, da stane 1 kg bolgarskega rožnega olja 32.000 Din in francoskega do 40.000 Din, kameličnega olja pa najmanj 1000 Din in se vsa ta olja uporablja v parfemerijski in milarski industriji, lahko izračunamo, koliko bi se lahko uporabilo hmeljskega olja, ako bi se organiziralo izdelovanje v večjem obsegu v tuzemstvu. Naloga naše kemične industrije je, da posveti temu vprašanju vso potrebno pozornost.

Zvišanje uvozne carine na hmelj v Franciji. O tem je poročal naš list že v zadnji številki, dasi smo prejeli to vest iz Francije, dočim s češke strani še ni bila potrjena. Sedaj pa je zvišanje francoske uvozne carine na hmelj v tem smislu, kakor smo poročali, že postalo dejstvo. Češki hmeljarji pa se bridko pritožujejo, ker jim je po znižani carini dovoljeni letni kontingent mnogo prenizek in se je vlada v tej zadevi pobotala s Francijo brez predhodnega sporazuma s hmeljarskimi organizacijami. Ker se zadeva tiče tudi nas, se je obrnilo naše Hmeljarsko društvo na merodajne činitelje v Beogradu, da izposlujejo tudi za naš hmelj v Franciji znižano carino za določeni letni kontingent, in sicer vsaj 5000 stov. Upamo, da bo prizadevanje našega Hmeljarskega društva v tej zadevi obrodilo dober uspeh, kar je vse-kakor v interesu našega hmeljarstva nujno želeli.

Moravski hmelj bodo najbrž letos pokupile moravske pivovarne same. Tozadevna pogajanja so namreč že v teku in izgleda, da se bodo ugodno zaključila.

Redilno pivo. Nedavno je neka pivovarna v Münchenu (Hackerbrauerei) pričela variti to pivo. Ostale pivovarne so jo seveda posnemale in je sodišče njeno pritožbo radi uporabljanja istega naziva zavrnilo, češ, da je »redilno pivo« splošen naziv, katerega si ne morejo lastiti posamezne pivovarne. Redilno pivo je baje pivo z le malim odstotkom alkohola in mnogo ekstrakta, ki se doseže z dodatkom sladkorja, ki radi naglega pastiliziranja ostane ohranjen v pivu.

Čitajte in razširjajte „Slov. hmeljarja“!

Neprevzemanje nakupljenega hmelja. Zadnji čas se mnogi hmeljarji pritožujejo, da so prodali hmelj za stopniku tvrdke Petyt g. Ulagi, ki pa ga potem ni hotel prevzeti, ko so ga pripeljali, in so tako utrpeli znatno škodo. Vse te opozarjamo na izjavo g. Ulage v današnji številki, iz katere je jasno razvidno, da pri tem niti tvrdke Petyt niti njenega zastopnika g. Ulage ne zadene nobena krivda, temveč izključno le nakupovalca, ki je, kakor je videti, pri nakupu hmelja nastopal preko meje dobljenega pooblastila, dočim je ravnanje tvrdke Petyt in njenega zastopnika g. Ulage bilo popolnoma pravilno.

Mednarodni kartel dušičnatih gnojil je razpadel, ker se člani niso mogli zediniti glede razdelitve svetovnega trga. V zadnjih letih so namreč dosegle v nekaterih državah tovarne dušičnatih gnojil visoko zaščitno carino, ki skoro izključuje vsako konkurenco. Pri tem pa je našla ponudba na tuja tržišča vedno večjo konkurenco. Radi tega se je vez med posameznimi tvornicami, včlanjenimi v kartelu, vedno bolj rahljala, dokler kartel ni končno popolnoma razpadel. Zelo verjetno pa bo prišlo v kratkem do novega kartela na solidnejši podlagi, ker produkcija dušičnatih gnojil zelo trpi radi ogromne nadprodukcije.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Od našega zadnjega poročila je položaj v splošnem nespremenjen. Povpraševanje je slabo in cene ne zadovoljavajo producentov. Kupuje se le nekaj za nemški račun in plačuje povprečno po 8–10 Din, izjemoma za res dobro in brezhibno blago tudi do 11 Din za kg. Letošnji pridelek je bil prvotno cenjen prenzko in bo znašal v celoti 9000 do 10.000 stotov. Računa se, da je 85% pridelka iz prve roke že prodanega. Znamkovanega je bilo dosedaj že nad 3200 stotov savinjskega hmelja pridelka 1931. Inozemski kupci večinoma še niso odpoštovali, ker pričakujejo, da postane kupčija zopet živahnejša.

Vojvodina: Domači in inozemski trgovci so dobili zopet nekaj naročil ter ponovno pričeli z nakupovanjem, vendar le v manjšem obsegu. Kupuje se v prvi vrsti le hmelj gladko-zelene barve, dočim za ostalo blago ni mnogo zanimanja; kupec, ki hoče dobiti hmelj res poceni, pa kupi seveda tudi drugo in tretjevrstno blago. Cene pa so nizke in se plačuje po 4:50–7:50 Din za kg. Računa se, da je 70% letošnjega pridelka že prešlo v drugo last. Producenti upajo, da bo po židovskih praznikih postala kupčija zopet živahnejša in se bodo cene dvignile.

Češkoslovaška: Na žateškem tržišču je postala tendenca nekoliko mirnejša in ni več toliko prometa, vendar pa so ostale cene v glavnem nespremenjene. Tako notira žateški hmelj prvovrstno izbrano blago 13–14 Din, srednje 10–11 Din, slabo srednje 8 do 10 Din in slabše 8–9 Din za kg. Znamkovanega je bilo dosedaj že 27.417 stotov žateškega hmelja letošnjega pridelka. Računa se, da je 90% pridelka iz prve roke že prodanega. V okolišu Uštěk in Roudnice se prodaja hmelj po 6:50–10 Din, Dubski zeleni po 5–6 Din in moravski hmelj iz okoliša Tršice po 6:50–8:50 Din za kilogram.

Nemčija: Položaj na nemških hmeljskih tržiščih je še vedno zelo miren in je zadnje dni tendenca za

Hallertauski hmelj celó nekoliko oslabela, dočim je za Tettnangsko blago ostala nadalje čvrsta. Zadnji čas notira Hallertauski hmelj 7–16 Din, Spalt 10–19 Din, Hersbruck 8–10:50 Din, Jura 10–25 Din, Württemberg 10–14 Din, Tettnang 10–20 Din in Baden 9:50–10:50 Din za kg; cene so zlasti pri nekaterih proveniencah zelo različne, kakor je pač kakovost. Na tržišču v Nürnbergu se trži največ srednje in dobro srednje Hallertausko blago po 10–14 Din za kg; Tettnangski hmelj doseže, po kakovosti pač, tudi ceno 17–20 Din in srednje dobri gorski Hersbruški hmelj 9:50 Din za kg. Zaključna tendenca pa je zelo mirna.

Poljska: Zadnji čas je postalo precej bolj mirno v hmeljski kupčiji, ker ni več toliko povpraševanja. Tudi cene so nekoliko nazadovale in se plačuje le za najlepše blago 5–7 Din, za slabše pa 3–5 Din za kg. Prometa je prav malo.

Francija: Tržišče je postalo zadnji čas precej bolj mirno, ker ni več toliko zanimanja in povpraševanja ter seveda tudi ne prometa. Producenti čvrsto držijo blago, ki je itak zelo redko, ter zahtevajo najmanj 20–22 Din za kg, trgovcem pa je ta cena previsoka. Zato se uvaža mnogo inozemskega hmelja, predvsem žateškega, ki je letos razmeroma zelo poceni.

Anglija: Nobenih zanesljivih poročil.

Amerika: Obiranje je že splošno končano in se sedaj v glavnem le predaja že prodano blago. Letnik 1931 notira 17–21 Din, letnik 1930 še tudi 16–19 Din, letnik 1929 pa 12–16 Din in starejši letniki 7–10 Din za kg. Prometa je razmeroma malo, ker je zanimanje ponehalo in so starejši letniki večinoma razprodani, za letošnji pridelek pa zahtevajo producenti višje cene. Trži se največ Kalifornija in Oregon po 13–14 Din za kilogram, vendar producenti po tej ceni neradi prodajajo; manjše partije prvovrstnega hmelja pa dosežejo izjemno tudi že sedaj po 20–21 Din za kg.

Splošno: Radi vedno bolj neurejenih razmer na svetovnem denarnem trgu je docela nejasno, kako se bo nadalje razvijal položaj in kako gibale cene.

Izjava.

K raznim govoricam, ki se širijo, da mnogo nakupljenega hmelja nisem prevzel, izjavljam, da so vse te govorice neosnovane odnosno ne odgovarjajo dejanskemu stanju. Ves hmelj, ki sem ga nakupil, sem namreč tudi prevzel. Pač pa nisem vedno prevzel hmelja, ki ga je nakupil moj nakupovalec g. Franc Kovačič, ki sploh ni bil upravičen hmelja končno veljavno kupiti, temveč mi predhodno predložiti vzorec in šele, če mi je ta vzorec odgovarjal, skleniti kupčijo. Tak hmelj pa sem potem vedno tudi prevzel, seveda, če je odgovarjal vzorcu, na podlagi katerega je bil g. Kovačič upravičen skleniti kupčijo. Ako pa je g. Kovačič kupil hmelj končno veljavno še preden mi je predložil vzorec, je storil to na svojo odgovornost in svoj račun ter brez moje vednosti in pristanka.

Celje, 6. oktobra 1931.

Anton Ulaga l. r.

Za razvedrilo

Potrpežljiv.

Zdravnik: »Gospod, nikar se ne razburjajte, kar sprijaznite se z usodo, Vaša gospa bo živela le še nekoliko dni.«

Gospod: »Naj se zgodi volja božja! Če sem izdržal z njo toliko let, bom že še tudi teh par dni.«

Otročja.

Mamica: »Sinko, ne laži, ali mar ne veš, kaj se pripeti otrokom, ki ne govorijo resnice?«

Sinko: »Vem, vozijo se na vlaku za polovično ceno.«

Pohvala ostane pohvala.

Pepček: »Mamica, danes me je učitelj pred vsem razredom pohvalil.«

Mamica: »Kaj pa je rekel?«

Pepček: »Je rekel: vem, da ste vsi tepci, ali tale Pepček je gotovo med vami največji.«

Moderna družina.

Mamica: »Ali je res, Olga, da si dala v časopis oglas, da želiš poznanstva z mladim gospodom?«

Olga: »Res je, mamica.«

Mamica: »Kako moreš vendar storiti kaj takega! Gorje, če bi to vedel papa! No, ali se je kdo prijavil?«

Olga: »Seyeda, toda samo in edini — papa.«



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

Ustanovljena leta 1881

Ustanovljena leta 1881

HMELJARJI SAVINJSKE DOLINE!

Vaš denarni zavod je vedno le

SAVINJSKA POSOJILNICA V ŽALCU

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

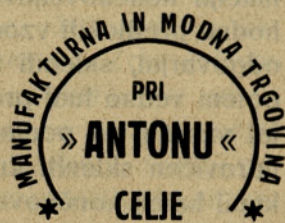
ki deluje že od početka hmeljarstva v Savinjski dolini za razvoj in povzdigo vašega gospodarstva. Za varnost vaših vlog jamči poleg lastnega zavodovega premoženja, ki obstoja iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še 4000 zadružnikov z vsem svojim premoženjem.

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 šte. 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 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! 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 je 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