

Slovenski hmeljar

Glasilo hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto I

Celje, dne 12. septembra 1930

Štev. 10

Dipl. ing. Dolinar Janko:

Zakaj tako?

S precej mešanimi občutki smo pričakovali letošnjo sezono, saj smo imeli dovolj žalostne izkušnje iz lanskega leta. Vendar smo bili prepričani, da četudi ne bo dobro, bo vseeno boljše nego lani, če ne drugega, da se nam bo vsaj obiranje in sušenje izplačalo. Skrbno smo zasledovali razna poročila iz drugih krajev, opazovali naše lastne nasade in računali, koliko pridelka bo pri nas, drugod in povsod. In ko smo dobili v roke predcenitev letošnjega svetovnega pridelka ter videli, da ne bo kril svetovne potrebe, smo bili prepričani, da bomo prodajali vsaj po 10—15 Din, nekateri so upali celo na 20 Din.

Toda naši upi se niso izpolnili. Obrali in posušili smo tako skrbno, kot že davno ne, in pridelek je zopet enkrat po mnogih letih v vsakem oziru prav dober; zato smo samozavestneje nego sicer pričakovali kupcev. In ti so prihajali drug za drugim, hodili okrog, pobirali vzorce — toda kupovali niso. Potem so začeli prevzemati predprodano blago, in to letos v redu kakor doslej navadno ne, to jim že moramo priznati. Potem je tudi kupil eden ali drugi sem in tja kako manjšo partijo po 10, 9 ali tudi samo po 8 Din, toda kupčija se nikakor ni mogla razviti. Prošli teden pa so nastavili ceno celo samo s 6 Din. Vendar pa se niti po tej ceni kupčija ni razvila, deloma zato, ker hmeljarji, zlasti oni, ki imajo res prvovrstno blago, zahtevajo več, deloma pa zato, ker trgovci ne pokazujejo nobenega pravega zanimanja za kupčijo. Šele zadnje dni se je začelo obračati nekoliko na bolje.

Pa čitamo poročila iz Češke in Nemške, da se tudi tamkajšnjim hmeljarjem ne godi bolje. Cene so

prenizke in tudi ni nobenega zanimanja za kupčijo, kakor da pivovarne nameravajo v bodoče variti pivo brez hmelja.

Zakaj tako, povsod tako?

Da se letošnja hmeljska sezona ne more prav razviti, izgleda, da so v veliki meri krive državno-zborske volitve v Nemčiji, ki se bodo vršile prihodnjo nedeljo 14. t. m. Pri teh volitvah so vsekakor, zlasti na Bavarskem, hmeljarji precej važen in odločujoč faktor. Bavarski hmeljarji pa so proti uvozu inozemskega hmelja in zahtevajo, naj nemške pivovarne kupujejo nemški hmelj ter ga plačajo po primerni ceni. Ker pa ima na izidu volitev v Nemčiji tudi pivovarniška industrija mnogo interesa, noče razburjati hmeljarjev-volivcev proti sebi s tem, da nakupuje inozemski hmelj; ker pa seveda tudi nemškega noče drago plačati — sploh ne kupuje. Tako se ne pritožujejo nad letošnjo mrtvo sezono samo hmeljarji, temveč tudi trgovci, ki nimajo naročil od pivovarn in si zato ne upajo kupovati v večjih množinah, da ne bi potem s hmeljem obsedeli.

Kar pa se tiče še posebej nas, producentov staroznanega štajerskega hmelja, letos zopet nismo imeli sreče. Pričakovali smo, da bo slabo vreme, ki je bilo za časa obiranja pri nas, trajalo tudi dalje ter da bo zlasti v Nemčiji radi peronospore hmelj porjavel. Toda komaj smo pri nas obrali, je že nastopilo lepo vreme ki traja do danes, ter so obirali in obirajo naši tovariši drugod pod najugodnejšimi okolnostmi. Širjenje peronospore je z lepim vremenom prenehalo in tako je tudi pridelek v Nemčiji prav dober. Naše račune v tej smeri nam je torej vreme docela prekrizalo.

In še nekaj je krivo tem nizkim cenam: naše tolikrat ožigosano ponujanje! Glede obiranja, pre-

biranja in sušenja smo se letos znatno poboljšali, tako da je naše blago trgovcem res všeč. Kar se pa tiče ponujanja, je ostalo pri starem. Res, da danes človek ne opazi več tako lahko ponujavcev s kričečimi plavimi vzorci in bi prvi hip mislil, da smo se tudi glede ponujanja poboljšali. Pa temu ni tako! Ponujavci ponujajo naprej, vendar se zavedajo svojega nelepega in škodljivega počenjanja ter prenašajo le male vzorce, katere previdno skrivajo v žepu. In potem prodajajo hmelj pod ceno, pa ne, kakor bi kdo mislil, tisti, ki nujno potrebujejo denar, temveč največkrat tisti, ki jim je najmanj treba hiteti. Ne trgovci, temveč hmeljarji sami tlačijo cene. Saj vendar ne smemo zahtevati od trgovca, da bo plačal po deset, kar lahko dobi tudi po šest! Ako bi letos ne bilo tega vsiljivega ponujanja, bi bili vse, kar smo dosedaj prodali po 8, 7 in 6, lahko prodali vsaj po 10 in bi prodali tudi več, kakor pa smo tako.

Sicer pa moramo ugotoviti, da letošnja svetovna hmeljska sezona še ni v polnem teku in tudi ne bo, dokler pivovarne ne dajo svojim dobaviteljem večjih naročil. Res, da je nekaj zalog hmelja v pivovarnah, vendar morajo te končno začeti tudi letos z nakupovanjem, in tega željno čakajo hmeljarji kakor tudi trgovci. Ker se vrše državnozborske volitve v Nemčiji že v nedeljo, se splošno računa, da bo tudi hmeljska kupčija prihodnjih štirinajst dni že živahnejša. Zato vsega upanja še ni treba izgubiti, ker je prav lahko mogoče, da bo letos hmeljska kupčija potekala baš obratno kakor navadno druga leta. Vendar pa toliko zaželenih »dobrih cen« letos gotovo še ne bo.

Hmelj v gospodinjstvu

Splošno je razširjeno mnenje, da se hmelj rabi izključno le za kuhanje piva, dočim druge potrebe za to »zlato rožco« sploh ni. Res je, da potrebujejo hmelj v prvi vrsti pivovarne, vendar pa ga, seveda v prav malih množinah, lahko in prav uspešno uporablja vsaka hiša, ali pravilneje: vsako gospodinjstvo. Vsi dobro vemo, koliko različnih dišav in zelišč potrebujejo naše gospodinje, da nam čim bolj tečno pripravijo našo vsakdanjo hrano. In poleg majaronovih plevc, vanilije, muškapleta, lorberjevega listja, mete itd. tudi hmelj skrbni gospodinji v kuhinji pride zelo prav ter ga gospodinje v starih hmeljarskih krajih tudi redno uporabljajo. Pa tudi pri nas so v prejšnjih časih stare ženice, ki so pripravljale in prodajale »drože«, katere so naše gospodinje dodavale testu namesto kvasa, za napravo drož potrebovale tudi hmelj, če ni bilo pri roki zlahtnega, pa celo tudi kar divjega. Odkar pa je kvas izpodrinil drože, se je pozabilo tudi na važnost hmelja v gospodinjstvu.

Hmelj pride v gospodinjstvu v poštev kot dodatek h kruhu in raznemu pecivu. Kruh, zamešen z dodatkom hmelja, mnogo bolje kipi, dobi prav prijeten osvežujoč okus, ostane delj časa svež in se ne pokvari, kar se sicer zlasti poleti prav rado dogaja. Pa ne samo navaden kruh, temveč tudi vsakovrstni kolači, krofi, štruklji pa celo torte in druga fina peciva mnogo pridobijo na okusu, ako jim dodamo hmelja. Znano je, da najboljše slaščice poznajo v Orientu, in uprav orientalske slaščičarne za napravo teh slaščic redno uporabljajo tudi hmelj.

Za navaden kruh in sploh kvašeno testo se uporablja hmelj enostavno na ta način, da se na 1 l vode vzame polno perišče lepega, suhega in nežveplanega hmelja ter se kuha pol do ene ure, nato odcedi in s to vodo zamesi testo. Seveda se mora hmelj vedno skuhati šele zadnji čas, preden se testo zamesi, ker »hmeljeva voda« res dobro učinkuje le, dokler je sveža ter se sploh dolgo ne drži.

Ker pa je priprava hmeljeve vode precej zamudna in poleg tega starejši hmelj tudi ni več tako dober, si gospodinja lahko napravi tudi »hmeljski ekstrakt«, katerega ima vedno pri roki in ki se drži tudi več let. Hmeljski ekstrakt pa se napravi na sledeči način:

V primerno in čisto stekelnico s širokim grlom, kakor se n. pr. rabi za vkladanje kumar ali kompota, se natlači lepega, suhega, nežveplanega hmelja, potem pa se zalije s čistim, rektificiranim 60—70 % špiritom tako, da špirit popolnoma pokriva hmelj. Zelo važno je, da se vzame le res dober in čist špirit brez vsakega okusa in duha; zato tudi domače žganje za ta namen ne velja. Steklenica se nato dobro zaveže s pergamentnim papirjem, ovije s čisto črno krpo in postavi na toplo mesto, na solnce, peč ali štedilnik ter pusti stati 30 do 60 dni. Steklenice pa ne smemo nikdar napolniti čisto do roba, temveč mora na vrhu ostati vsaj še dva prsta praznega prostora. Tudi ne smemo postaviti steklenice na preveč toplo mesto, temveč le toliko, kolikor še roka prenese. Zelo važno je tudi, da je steklenica stalno ovita s črno krpo, ker svetloba pravilnemu ekstrahiranju škoduje. Ako stoji steklenica stalno na toplem mestu, bo ekstrakt v 30 dneh goden, ako pa jo prenašamo s peči na solnce in je ponoči morda sploh na hladnem, traja ekstrahiranje tudi do 60 dni. Ko je ekstrakt goden, ga precedimo in dobro iztisnemo skozi gosto, čisto in že izprano platneno krpo, nalijemo v steklenice, dobro zamašimo in hranimo na suhem, temnem in hladnem prostoru.

Hmeljski ekstrakt pridavamo kruhu in vsemu drugemu pecivu potem enostavno na ta način, da na 1 kg moke pridamo 1 do 2 žlici ekstrakta. Dodatek ruma, ki se je udomačil pri nas zlasti pri

napravi krofov in podobnega peciva, pri uporabi hmeljskega ekstrakta docela odpade kot nepotreben. To, kar hočemo doseči pri raznem pecivu z rumom, dosežemo v mnogo večjem obsegu s hmeljskim ekstraktom.

Sicer je gotovo, da se cene hmelju ne bodo dvignile, ako ga bodo uporabljale tudi vse naše gospodinje, ker iz 1 kg hmelja si lahko vsaka napravi ekstrakta za par let, toda zakaj ga ne bi uporabljale, če ga imamo dosti in nam pride ceneje kakor razne druge, večkrat tudi docela nepotrebne in često celo škodljive dišave in zelišča. Z uporabo hmelja v gospodinjstvu pa imamo vsaj nekaj od te »zlahatne rožce«.

Petdesetletnica hmeljarskega društva

Naše hmeljarsko društvo praznuje letos petdesetletnico svojega obstoja. V nedeljo dne 7. t. m. se je vršila v risalni dvorani osnovne šole v Žalcu slovesna proslava tega lepega jubileja, ki je bila obenem združena tudi z razstavo hmelja.

Ob 9. uri dopoldne so se zbrali hmeljarji v prav znatnem številu, da proslave ta redki jubilej. Ker je bil predsednik g. Roblek radi boleznj zadržan, je otvoril podpredsednik g. Antloga proslavo, pozdravil navzočne goste in hmeljarje ter podal besedo poslovodji gosp. Petričku. Gosp. poslovodja je predlagal, da se pošlje vdanostna brzojavka kralju in poljedelskemu ministru ter prečital besedilo. Predlog je bil ob splošnem odobravanju soglasno sprejet. Nato je prebral pismo g. bana in g. podbana, ki obžalujeta, da se proslave ne moreta udeležiti, pošiljata svoje pozdrave in želita najboljšega uspeha. Dalje je prečital pozdrav češkega odbora hmeljarskega društva v Žatcu, združenja vojvodinskih hmeljarjev v Petrovcu in zbornice TOI v Ljubljani, ki želé bratskemu društvu tudi zanaprej čim več uspeha.

Nato je povzel besedo srezki načelnik g. dr. Hubad, ki je v kratkih in jedrnatih besedah poudarjal važnost hmeljarstva v Savinjski dolini ter velike zasluge društva in posameznih dolgoletnih odborov za povzdigo in napredek te panoge našega kmetijstva.

V imenu Kmetijske družbe je govoril strokovni tajnik g. Kafol, poudarjal važnost hmeljarskega društva in želel njegovemu delovanju najlepši uspeh.

Sledilo je obširno poročilo g. poslovodje o dosedanem delovanju hmeljarskega društva, od l. 1830 do danes. Najprej se je poročevalec spominjal vseh zaslužnih in že umrlih delavcev pri hmeljarskem društvu in pokroviteljev našega hmeljarstva, katerim so navzočni na njegov poziv zaklicali trikrat

slava. Z izbranimi besedami je podrobno poročal, kako se je ustanovilo in razvijalo naše hmeljarsko društvo, o pridelku in vrednosti našega hmelja, o delovanju društva za poglobitev strokovnega znanja hmeljarjev, za ureditev prodaje in za dosego čim večjega slovesa našega hmelja na inozemskih tržiščih. Po tem obsežnem poročilu je povzel besedo znani hmeljar g. Matija Bošnjak in v genljivih besedah poudarjal važnost hmeljarske organizacije in zasluge njenih dolgoletnih funkcionarjev.

Nato je bil razglašen uspeh razstave hmelja. Razstavljenih je bilo šestdeset vzorcev in od teh bonitiranih trinajst kot odličnih, enaindvajset kot prav dobrih in šestnajst kot dobrih, dočim ostalih deset vzorcev ni dobilo nobenega priznanja. Diplome za razstavljeni hmelj se razdele naknadno.

S tem je bila ta pomembna hmeljarska slavnost zaključena. Dasi je bila proslava petdesetletnega jubileja hmeljarskega društva skromna in v popolnem soglasju z razpoloženjem v hmeljarskih vrstah, ki je radi občutne hmeljske krize seveda precej klavrno, vendar je v polni meri dosegla svoj namen. Hmeljarsko društvo bo s podvojeno silo nadaljevalo svoje delo za procvit našega hmeljarstva, vsi hmeljarji pa naj končno uvidijo potrebo in važnost močne stanovske organizacije ter čvrsto sklenejo svoje vrste za dosego skupnih ciljev!

J. Lavrič, Strasbourg:

Kako doseči boljše cene za hmelj

(Konec.)

Preidem k hmeljskim trgovcem. Tu treba razločevati trgovce, ki delajo z drugimi večjimi ali manjšimi trgovci, in trgovce, ki delajo s pivovarnami. Zlasti v Angliji ti dve kategoriji strogo ločijo. Trгоvec, ki dela s pivovarnami, ne bo mogel lahko delati z drugimi trgovci. Isto velja tudi za komisijonarje. Na kontinentu je to razločevanje manj strogo, vendar bo imel komisijonar ali zastopnik, ki ponuja blago pivovarnam, velike težkoče pri prodaji trgovskim krogom.

Hmeljska trgovina je morda najtežja izmed vseh trgovin. Ni čuda, da je velik del svetovne hmeljske trgovine v židovskih rokah, izvzemši belgijske in velik del angleške ter amerikanske. Žid je posebjena vztrajnost in smotrenost, ki sta poleg drugih trgovskih predpogojev merodajni pri kupčevanju s pivovarnami. Močno kolebanje cen, velike razlike v kakovosti in konzervativnost pivovarnarjev so glavne težkoče v hmeljski trgovini.

Po danem pregledu o splošni organizaciji hmeljske trgovine, bi rad pokazal pota, kako bi hmeljarji dosežali za svoj pridelek boljše cene.

Mnogo se je pisalo o obveznem signiranju hmelja! Toda kaj naj nam pomagajo signirane bale, če jih skoro nihče ne zahteva? Najprej treba doseči, da se bo naš hmelj zahteval, da se naše blago vpelje pod svojim pravim imenom. Kdo je na tem interesiran? Skoro edinole in vsekakor v prvi vrsti hmeljar sam. Trgovcu je seveda ljubše, če mu pivovarna ne predpisuje določene znamke, ker potem lahko dobavi, kar najlaže in najugodnejše kupi: ali slovensko, vojvodinsko, poljsko, alzaško, rusko ali belgijsko blago, kakor pač presoja zahtevo svojega odjemalca. Če bi pivovarnar zahteval izrečno »savinjsko« blago, uradno signirano, ne bi imel trgovec več stare velike izbire, primoran bi bil kupiti znamkovan savinjsko blago in plačati, kar se zahteva zanj. Čim več pivovarn bo zahtevalo znamkovan savinjski hmelj, tem večje bo povpraševanje po njem in tem više bodo tudi cene. Treba torej predvsem iskati potov, kako pivovarne dovesti do tega, da bodo izrečno zahtevale le znamkovan hmelj.

Kakor že omenjeno, inozemska trgovina nima velikega interesa na pospeševanju prodaje našega hmelja, še manj pa, da ga prodaja pod njegovim pravim imenom, da dela zanj propagando in da prosi pivovarnarje, da naj zahtevajo znamkovan savinjsko blago. Edina možnost, da se to doseže, leži v samopomoči, v grupaciji slovenskega hmeljarstva, za namen prodaje direktno pivovarnam, bodisi potom močne domače tvrdke, bodisi potom zadruga. Inozemska trgovina bo kupovala naše blago le tedaj, če bo ceneje od drugega približno enakovrednega hmelja, ali pa, če se bo izrečno zahtevalo. Ko bo naša znamka potom domače tvrdke ali zadruga direktno vpeljana v pivovarnah, bodo tudi drugi trgovci prisiljeni dobaviti znamkovan savinjski hmelj ter plačati tudi višjo ceno.

V vsej svetovni trgovini in industriji se opaža stremljenje k grupaciji in k izločitvi vmesnih prekupcev. Industrija prehaja bolj in bolj k direktni prodaji porabnikom; tvornice čevljev ustanavljajo povsod lastne prodajalne, importne tvrdke kave in čaja ustanavljajo v večjih mestih lastne zaloge, tvornice avtomobilov ustanavljajo lastne podružnice ali prodajne družbe. Vsi iščejo direktno zvezo s porabniki in neodvisnost od samostojnih vmesnih trgovcev, ki bi lahko od danes do jutri menjali svojega dobavitelja. Zadnji razlog velja tudi za hmeljarstvo, zato bi tudi hmeljarji morali iskati neodvisnosti od prekupcev in direktno zvezo s pivovarnarji.

Ko bo enkrat naš savinjski hmelj vpeljan pod svojim lastnim imenom, bo brez dvoma tudi povpraševanje in zahteva po njem znatno porasla ter se na ta način tudi cene dvignile.

Razno

Pivovarniška industrija na Holandskem tudi napreduje. Sicer je bilo leta 1925 tam že 219 pivovarn, lansko leto pa le še 156, vendar se je produkcija piva zvišala; leta 1925 so producirale vse pivovarne skupaj 1,944.600 hl piva, lansko leto pa že 2,316.000 hl. Na vsakega Holandca pride sedaj povprečno na leto 28 l piva, dočim je prišlo leta 1925 samo 25 l.

Kje najbolj pijejo? Dr. R. Vlasak je preračunal, koliko litrov alkohola popijejo ljudje v raznih državah v obliki alkoholnih pijač. Po njegovem računu pride v enem letu na osebo čistega alkohola v Franciji 17,614 l, v Španiji 15,832 l, v Italiji 13,770 l, v Švici 11,918 l, v Belgiji 8,984 l, v Angliji 6,166 l, v Avstriji 5,750 l, v Madjarski 5,733 l, v Češkoslovaški 4,523 l, v Nemčiji 4,030 l, v Japonski 3,917 l, v Švediji 3,025 l, v Nizozemski 2,997 l, v Danski 2,889 l, v Norveški 1,954 l, v Jugoslaviji 1,224 l, v Združ. državah Sev. Amerike 0,683 l. Kakor je iz tega razvidno, Slovenci nismo baš največji pijanci, in ne popijemo niti še enkrat toliko alkohola kakor Američani, katerim je pitje alkoholnih pijač sploh prepovedano.

Vprašanja in odgovori

J. M., Braslovče: Zakaj pa v nedeljo na proslavi petdesetletnice hmeljarskega društva poročevalc ni omenil tudi, da smo končno dobili letos svoje hmeljarsko glasilo, kar je za naše hmeljarstvo gotovo eden najvažnejših dogodkov zadnjih let?

Odgovor: Tega pa mi tudi ne vemo. Boste že morali vprašati naravnost g. poročevalca.

V. R., Št. Jurij: Na eni njivi sem pustil hmelj neobran, ker ni obetal kvalitetnega pridelka. Kaj naj storim s tem hmeljem?

Odgovor: Porežite in sežgite ga čimprej, ker se Vam sicer razpase v Vaših nasadih peronospora.

B. N., Gomilsko: Ljudje se pritožujejo, da trgovci kupujejo prepoceni in da oblast proti njim nič ne ukrene. Ali so trgovci res upravičeni kupovati po kakršnikoli ceni hočejo?

Odgovor: Vsak trgovec in vsak človek je upravičen kupiti eno ali drugo blago po najnižji ceni. Da cena hmelju ni višja, niso krivi trgovci, temveč hmeljarji, ki ponujajo hmelj pod ceno. Ako bi ga trgovci ne dobili poceni, bi ga pa draže plačali. Preveč ponujanja — to kviri cene!

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: V času zadnjih štirinajst dni je bila kupčija v splošnem precej mirna. V začetku se je nakupovalo manjše partije po 8—9 Din, pozneje pa so cene padle na 6 in za hmelj slabše kakovosti celo na 4 Din za kilogram. Šele ob koncu pretečenega tedna je postala kupčija nekoliko živahnejša in so se cene dvignile na 8—10, za izredno lepo blago celo na 11—12 Din za kilogram. Tendencia pa je čvrsta in verjetno je, da se bodo cene še učvrstile. Do sedaj je prodana komaj četrtnina letošnjega pridelka.

Češkoslovaška: Obiranje je v glavnem končano. Letošnji pridelok je v splošnem prvovrstne kako-

vosti, glede množine pa precej zaostaja za lanskim. — Kupčija se le počasi razvija ter so cene zaenkrat še mnogo prenizke in tudi povpraševanje je slabo. Povprečno se plača 14—17 Din za kilogram, za neko res prvovrstno blago pa je plačala neka domača pivovarna tudi po 21 Din za kilogram. Producenti, ki imajo res prvovrsten hmelj, odlašajo s prodajo, prepričani, da bodo dosegli tudi še višje cene.

Nemčija: Pri trajno lepem vremenu se obiranje nemoteno nadaljuje in bo v kratkem končano. Pridelek bo v splošnem prav dober, vendar glede množine zaostaja za lanskim. — Do konca prošlega tedna je bilo prodano 660 bal letošnjega hmelja. Povprečna cena je bila 11 do 25 Din za kilogram; najdražje se plača tettnangski in württemberški hmelj, zadnje dni je bilo precej zanimanja tudi za hallertauski. Povpraševanje narašča in cene so se učvrstile. — Dne 4. t. m. je v Mainburgu javno demonstriralo nad 3500 zbranih hmeljarjev proti nizkim letošnjim cenam in odločno zahtevalo: 1. da se takoj z zakonsko naredbo prisili nemške pivovarne, da 90 % potrebe krijejo z domačim hmeljem; 2. da se takoj začno pogajanja s Francijo in Belgijo in se na ta način uveljavi splošna prohibitivna carina 20 Din za kilogram za ves inozemski hmelj; 3. ureditev zadeve tranzitnih skladišč; 4. ustanovitev posebne hmeljske prodajne organizacije z državno podporo; 5. znižanje davkov; 6. izdatne dolgoročne kredite.

Francija: Solčno vreme blagodejno vpliva na dozorevanje hmelja. Pridelek bo lepši kot se je pričakovalo še pred par tedni. Mnogi hmeljarji pa se ne morejo odločiti za obiranje in, če ne bo izgleda na boljše cene, se bo obralo le prvovrstno blago, tretjina pa bo ostala neobrana. — Kupčija se šele razvija. Za prve bale se je plačalo po 9 Din za kilogram. Prejšnji ponedeljek je bil v Nancyju in v torek v Haguenauu letni sestanek hmeljskih trgovcev. Obisk pa je bil slabši kot lansko leto. Ponujalo se je žateški hmelj po 19, roudniški pa 15 Din za kilogram; neka partija slovenskega hmelja je bila prodana po 16 Din za kilogram. Za poznejšo dobavo so vse cene za 2 Din pri kilogramu nižje. Neka angleška tvrdka je ponujala lanski slovenski hmelj po 5 Din za kilogram. Vse cene se razumejo franko tranzit Strasbourg.

Poljska: Obiranje je v glavnem končano. Ker ni bilo izgleda na dobre cene, je ostalo mnogo hmelja neobranega, zlasti v nasadih, ki niso obetali pridelka gladko-zelene barve. V glavnem okraju, Voliniji, se ceni ves pridelek na 10.000 metrskih stotov, gladko-zelenega pa bo komaj četrtino tega. — Kupčija se šele razvija, le nekaj partij je že bilo prodanih po 10—12 Din za kilogram.

Iz ostalih krajev ni važnejših in zanesljivejših poročil.

Za razvedrilo

Drzno.

Ženin: »Pravite, da je Vaša hči še premalo pametna za možitev?«

Oče: »To se vel! Sicer bi si ne izbrala Vas!«

Na ženitovanjskem potovanju.

Ona: »Ali pa so res moja usta prva, katera si poljubil?«

On: »Gotovo, in od vseh najslajša.«

Ven s hmeljem — namreč z vsem tistim, ki je ostal neobran, bodisi posamezni sadeži ali celi nasadi! Na tem hmelju je leglo peronospora, zato ga takoj brez odlašanja porežite in sežgite, da se ta nevarna bolezen ne razširi in udomači tudi pri nas!

Samo 42 Din
kg mešanega, čiščen. perja!
Samo 60 Din
kg skubljenega, čiščen. perja!
Samo 90 Din
kg sivega, čiščenega puha!
Prodaja in razpošilja
Trgovski dom
Stermecki, Celje št. 98

Zahtevajte takoj novi, veliki, ilustrirani cenik, katerega dobite popolnoma zastonj! Poselite trgovino in natli boste ogromno zalogo raznovrstnega blaga po najnižji ceni!



FRANC STRUPI, Celje

Zaloga stekla, porcelana, svetiljk, okvirjev, šip 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.

Najboljša

KAVA

pražena in sirova, v največji izbiri, v trgovini

Anton Fazarinc, Celje

Zaloga raznega žita, najboljše banaške moke itd.

Dobro blago! Velika izbira

Ker je cena za hmelj razmeroma nizka in še istega lahko prodate le za mal denar, zato je treba paziti, kje kupite dobro blago za obleke

po ugodni ceni

Vsak naj si pred nakupom ogleda cene blaga v izložbah pri Jos. Jelovšku

v Celju

ki nudi zares dobro blago po izredno nizkih cenah. Zato vsi v Aleksandrovo (prej Kolodvorsko) ulico št. 4, nasproti Roze Zamparutti, kjer boste dobili samo prvovrstno blago in tudi cene so take, da se boste z njimi zadovoljili ter prepričali, da to ni samo reklama, ampak resnica.

Solidna postrežba! Nizke cene!

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 najbolj in najvarneje svoj denar.

Za varnost naložb jamči poleg lastnega premoženja, ki obstoji iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še več tisoč zadrušnikov 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 zastavi 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

Kmetijska družba

==== v Ljubljani ====

Skladišče v Celju pri kolodvoru

oddaja svojim članom po najnižjih cenah in v najboljši kakovosti razne

kmetijske potrebščine

kakor: umetna gnojila, semenje, sredstva zoper rastlinske škodljivce, modro galico, žveplo i. dr. ter kmetijske stroje in vse ostale potrebščine za hmeljarje.

Član Kmetijske družbe v Ljubljani

postane lahko vsak kmetovalec, ki plača letno članarino 20 Din, za katero dobi brezplačno ilustrirani gospodarski list

„Kmetovalec“

Vsak zaveden hmeljar je tudi član Kmetijske družbe!

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 + kalijeva sol + superfosfat.

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 po vrsti preizkušena, dobite zastonj

PORZOL

je najzaneslivejše sredstvo za prašenje semena: pšenice, rži, ječmena, ovsa itd. proti trdi ali smrdljivi sneti, snežni plesni rži in pšenice, trdi sneti ječmena itd.

Pri prašenju semena s Porzolum

dobite zdrav in obilen pridelek, kaljivost semena se poveča in rast pospeši. Uporaba je enostavna in poceni, seme se opravi v 10 minutah in lahko takoj poseje. Prištedite 15 do 20% semena, dela in časa, ker ni treba seme namakati in zopet sušiti.

Navodila in cenik razpošiljata brezplačno

BILJANA A. D., BEOGRAD

Dušanovac — Telefon 3-80 — in glavna zaloga za Slovenijo
KMETIJSKA DRUŽBA LJUBLJANA

USTANOVLJENA LETA 1881

CELJSKA POSOJILNICA D. D. V CELJU, CELJE

V LASTNI HIŠI

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

NARODNI DOM

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 glavica in rezerve, ki znašajo skupaj nad Din 14.500.000,—

MARIBOR
Aleksandrova ul. 11

PODRUZNICI:

ŠOŠTANJ
— (v lastni hiši) —