

Slovenski hmeljar

Glasiló hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto I

Celje, dne 21. novembra 1930

Stev. 15

Savinjski:

Po sezoni

Letošnja hmeljska sezona je končana in umestno je, da nekoliko pogledamo, kako je potekala, in da si iz pridobljenih izkušenj zapomnimo potrebno za bodoče.

Letos smo prodali naš hmelj izredno hitro, skoro bi rekel, da celo prehitro. Bojazen, da nam hmelj v kljub razmeroma malemu pridelku in izvrstni kakovosti zopet ostane ali vsaj cene nizko padajo kakor lani, nas je napravila preveč popustljive in prodajali smo naše blago po vsaki ceni, ki se nam je nudila. Še huje je bilo! Pri začetnih cenah smo se še nekoliko obotavljali, ko pa so cene začele popuščati, smo izgubili vsako upanje in prodajali brez ozira na ceno, samo da prodamo. Pozabili smo besede urednika našega glasila na zborovanju hmeljarjev v Žalcu pred obiranjem, da izgledi za letos niso tako brezupni in da lahko računamo s ceno 10—15 Din. Že tolikrat prevarani v svojih nadah, tudi sedaj nismo zaupali nadebudnim in dobro preračunanim besedam in smo, preplašeni še po trenutnem padcu cen, kar hitro prodajali, samo da blago sploh spravimo v denar. Naše glasilo nas je sicer vedno opominjalo, naj ne bomo preveč popustljivi, da naj ne ponujamo in hitimo s prodajo, ter napovedovalo, da bodo prišle boljše cene; celo točno nam je napovedalo, da bo začelo nakupovanje v večjem obsegu šele po državnoborskih volitvah v Nemčiji in se bodo tedaj tudi cene dvignile. Sedaj vidimo, da se je vse to do pičice uresničilo, toda le malokdo je to poprej verjel, čakal s prodajo in držal blago ter prodal šele zadnji čas po petnajst in več dinarjev. Sicer je res v splošnem najbolje prodati hmelj takoj v začetku sezone, ker so tedaj navadno cene najvišje, toda letos je potekala sezona baš obratno in so bile cene h koncu najvišje; da bo najbrž tako, nam je tudi že vnaprej

napovedal naš list, ki je postavil letos res izredno dobro kalkulacijo.

Povprečna cena, ki se nam je nudila letos za naš hmelj, je bila 12 Din, vendar pa radi prehitre prodaje te cene nismo dosegli, temveč le dobrih 9 Din. Ker je znašal letošnji pridelek hmelja okroglo 10.000 stotov, trpimo hmeljarji radi prenačljene prodaje izgubo treh milijonov dinarjev. Ta ogromna izguba naj nam bo svarilo za bodoče in dober nauk, da mora biti vsak pravi hmeljar ne samo dober hmeljar, temveč tudi več ali manj dobro preračunljiv trgovec.

Toda če pogledamo položaj z druge strani, vidimo, da je naš hmeljarski okoliš letos prvi razprodal svoj pridelek, da se je naš hmelj zopet uveljavil na svetovnem trgu in smo tako, kakor je naš list že ugotovil v eni prejšnjih števil, v kljub nekoliko prenačljeni prodaji in preveliki popustljivosti vendarle še precej dobro odrezali. Poleg tega pa nam letošnja sezona jasno dokazuje, da se bo naše hmeljarstvo lahko vzdržalo tudi v bodoče, ker je naš starostajski hmelj še vedno zelo iskano blago, da ga svetovni trg zahteva in tudi dobro plača, samo kakovost mora seveda tudi odgovarjati. Istotako smo se lahko prepričali, da letos niti nismo mogli kriti cele potrebe svetovnega trga z našim hmeljem in da torej pridelek našega hmelja ne treba biti manjši, temveč je lahko še nekoliko večji. Ako upoštevamo povpraševanje in vse druge v poštev prihajajoče okolnosti, lahko trdimo, da potreba svetovnega trga po starostajskem hmelju znaša letno nad 15.000 stotov. Ta ugotovitev je predvsem važna zato, da vemo, koliko moramo skrčiti odnosno smemo razširiti v bodoče naše nasade.

Tako nam je torej letošnja sezona nudila izredno mnogo novih izkušenj, katere pa moramo tudi smiselno izrabiti za čim boljši procvit našega hmeljarstva v bodočnosti.

Spomenica hmeljarskega društva

izročena dne 11. t. m. v Celju gg. ministrom dr. Stanku Šverljugi, dr. Milanu Srskiću, dr. Ivanu Švegelu in ing. Dušanu Sernecu.

Savinjčanom je izmed vseh panog kmetijstva hmeljarstvo najvažnejša in do leta 1927 z nekaterimi izjemami tudi edini vir dohodkov. Savinjski hmelj je v teku 50 let zaradi svoje izvrstne kakovosti zaslovel na svetovnih tržiščih ter se po vsakokratni konjunkturi na svetovnem trgu tudi hitro in naglo prodal.

Radi svetovne nadprodukcije v letih 1927, 1928, 1929 in 1930 so hmeljske cene tako padale, da zelo veliki pridelovalni stroški niso našli kritja. V prav mnogih slučajih je ostal hmelj neprodan, kar je bilo v veliko škodo dotičnim hmeljarjem. Radi tega je nastala v vseh državah, kjer se prideluje hmelj, prav občutljiva gospodarska kriza, ki je vzela v svoj objem tudi slovenske hmeljarje.

Naše hmeljarstvo je torej že četrto leto pasivno in je gmotno stanje hmeljarjev obupno. Mnogo posestev je že bilo in še bo prodanih eksekutivnim potom, velika množina hmeljarjev se je globoko zadolžila in zaostala s plačevanjem davkov.

Vsa prizadevanja Hmeljarskega društva pri različnih ministrstvih in oblastih potom deputacij ali potom pismenih vlog v svrhu občega pospeševanja hmeljarstva in omiljenja nastale krize so končala brezuspešno.

Zato sta se obe Zadružni zvezi v Ljubljani na pobudo bivšega ministra za šume in rude, g. dr. Ant. Korošca, spomlad t. l. zedinili in vložili pri raznih ministrstvih prošnjo za posojilo 20.000.000 Din po 5% iz Poštne hranilnice v Beogradu. Vkljub temu, da sta obe Zadružni zvezi izpolnili vse pogoje in zadostili vsem zahtevam glede jamstva, je Poštna hranilnica to prošnjo odbila.

Vodstvo Hmeljarskega društva za Slovenijo se torej usoja vnovič vljudno prositi — gospod minister financ blagovoli:

1. učiniti, da se bo Zadružnima zvezama v Ljubljani dovolil kredit vsaj 10.000.000 Din po 5% v ta namen, da bodo dobivali hmeljarji poceni dolgoročna posojila;

2. ukiniti vsako uverenje tuje valute pri izvozu hmelja;

3. naredbenim potom ukreniti, da bo uvozna carina za hmelj v Jugoslavijo al pari z ono na Češkoslovaškem, da bo uvoz jute v Jugoslavijo carine prost in da se uvozna carina za pivo iz Nemčije v Jugoslavijo v tej meri znižuje, v kolikor bi Nemčija znižala carino za naš hmelj;

4. dovoljevati hmeljarjem vse možne ugodnosti pri plačevanju davka.

Češkoslovaška vlada je preskrbela letos vsem hmeljarjem pred obiranjem hmelja kredite po nizki obrestni meri, in sicer na trimesečne menice po 5%. Posojila je izplačevala češka agrarna banka. Kdor izmed hmeljarjev - dolžnikov po preteku plačilnega roka ni prodal hmelja, se mu je menica prolongirala za nadaljnje tri mesece. Ker pa ta pomoč češkim hmeljarjem še ni zadostovala, je vlada organizirala pod svojim jamstvom hmeljski nakupovalni sindikat, kateri kupuje vsako množino hmelja katerekoli kakovosti po določeni najnižji ceni, t. j. 400 Kč ali 13:50 Din za 1 kg ter s tem ustavila nadaljnjo padanje hmeljskih cen.

Znano je nadalje, da je Nemčija v pospeševanje in osiguranje hmeljarstva žrtvovala mnogo milijonov zlatih mark.

Podpisano društveno vodstvo se z vso sigurnostjo nadeja, da bodo tudi merodajni činitelji naše vlade vse storili, kar bo potrebno za pospeševanje in ohranitev hmeljarstva v Sloveniji.

Ing. chem. Janko Petriček:

Kemične sestavine hmeljskih kobul

Znano je, da je hmelj za varjenje piva nujno potreben in da ga ne more nadomestovati noben surogat. Hmelj daje pivu prijetno grenki okus in karakteristično fino aromo, povzročuje penjenje in ga konzervira. Vsi ti učinki se pripisujejo specifičnim sestavinam hmelja, ki se nahajajo pretežno v lupulinu, deloma tudi v kobulnih listih (luskinah) in v pecljih. Zato so za varjenje piva potrebne cele kobule in ne samo lupulin.

Lupulin vsebuje hmeljsko olje, hmeljske grenkobne kisline, hmeljsko smolo, malo beljakovine in nekaj mineralnih snovi.

Hmeljsko olje je eterično olje, ki podaja hmelju karakteristični vonj ter se da s pomočjo vodne pare predestilirati. Nahaja se v kobulnih žlezah skupno s hmeljsko smolo, je svetlo-rumene barve, močnega aromatičnega vonja, ne grenkega okusa ter vre pri 250—265° C. Kemično sestoji iz ogljikovodikov myrcena in humulena. Za pivovarstvo ima hmeljsko olje le negativen pomen, ker pri daljšem kuhanju itak popolnoma izhlapi.

Najbolj važne pa so hmeljske grenkobne kisline. V lupulinu se nahajata dve kristalizirajoči substanci, grenkobni kislini alfa in beta, ki sta v tesni zvezi z alfa- in beta-smolami, o katerih bomo še pozneje razpravljali.

Alfa-grenkobna kislina se imenuje tudi humulon in kristalizira v malih romboedrih, se topi pri

56° C, je skoro v vseh organskih topilih lahko, v vodi pa netopljiva ter ima intenzivno grenek okus. Na zraku se izpreminja alfa-grenkobna kislina v alfa-smolo.

Beta-grenkobna kislina, lupulinova kislina ali lupulon kristalizira v steklenosvetlih prizmah, se topi pri 92—93° C ter se pod vplivom zračnega kisika izpreminja v beta-smolo.

Še neka tretja smola je, ki pa je trde konsistence in se imenuje gama-smola. Toda za pivovarstvo sta važni le obe mehki smoli, ki se odlikujeta po svojem intenzivno grenkem okusu in antiseptični lastnosti v svrhu konzerviranja piva. Beta-smola vsebuje milejšo grenkobo in je radi tega važnejša. Žateški hmelji so bogatejši beta-smole, hallertauski pa alfa-smole. Gama-smola pa je sploh brez vpliva na kakovost piva.

Fine vrste hmelja imajo povprečno v suhi substanci do 20 % smol, srednje samo približno 15 %. Razmerje med mehkim in trdo smolo je različno. Čim več mehkih smol vsebuje hmelj, tem boljši je. Prva žateški hmelj vsebuje celo do 17 % mehkih smol, drugi, manj vredni, le 9—10 %. Kakovost hmelja za pivovarstvo se ceni po njegovi grenkobni in antiseptični jakosti, ne pa samo po množini celokupne smole. Množina celokupne smole ostane ista, toda čim dalj časa leži hmelj na zraku, tem več preide alfa- in beta-smole v trdo ali gama-smolo. Omeniti je še potrebno, da se trda smola tvori tudi iz eteričnega olja. Hmeljske grenkobne kisline so zelo nestalne in prehajajo pod vplivom zračnega kisika v mehke smole.

Antiseptične lastnosti hmelja zabranijo razvoj glivic, sarcina-bakterije in bakterije mlečne kisline.

Hmeljska čreslovina se nahaja predvsem v kobilnih listih in pecljih. Vse čreslovine pa tvorijo z beljakovinami (kojih je 2—4 %) deloma v vodi topljive, deloma v vodi netopljive spojine. Zadnje se pri varjenju piva izločujejo in sesedejo na dno posode; v vodi topljive spojine pa povzročajo penjenje piva. Močno in stalno penjenje pilzenskega piva povzroča torej obilica dodanega hmelja.

Množina čreslovine se pa v hmelju radi zračnega vpliva polagoma zmanjšuje, in sicer po preteku pol leta za približno 50 %. Čreslovina preide radi oksidacije v takozvani phlobahen, to je čreslovini slično sestavljena substanca, ki tvori z beljakovinami v nasprotju s čreslovino v vodi netopljive spojine. Že med vegetacijo se izpremeni nekaj čreslovine v phlobahen in ta proces povzroča tudi porjavelost kobil.

Hmeljske kobule vsebujejo še 5,3 do 15,3 % mineralnih snovi, in sicer kalija, fosforove in kremenčeve kisline, kalcija, magnezija in nekaj borove ki-

sline; najde pa se tudi nekaj jabolčne in citronove kisline, hmeljski vosek, invertni sladkor in neka vrsta gumija.

Sveži hmelj vsebuje do 75 % vode. Znano pa je, da vlaga silno pospešuje vse procese, ki vplivajo neugodno na kakovost hmelja. Da se prepreči škodljivi vpliv mikroorganizmov, encimov in kemične oksidacije, je nujno potrebno, da odstranimo vlago iz kobil, kar storimo potom sušenja. Sušenje se naj izvršuje pri toploti do 40° C in močnem zračnem prepihu. Radi napačnega sušenja izgubi hmelj svoj sveži blesk ali sijaj, lupulin porjavi, smole, čreslovina in eterična olja se razkrojijo in deloma izhlapijo.

Da se hmelj konzervira, to se pravi, da mu ostane bistvene sestavine nepokvarjene, ga je treba žveplati, in sicer se porabi za 100 kg hmelja 100 do 500 gr žvepla. Če žveplo gori, se tvori žveplasta kislina (žveplov dioksid), ki uničuje mikroorganizme in eventualne živalske škodljivce ter ščiti hmeljsko olje in grenkobne kisline, da ne oksidirajo. Zato se žvepla tudi hmelj, ki se hoče radi napačnega sušenja ali basanja pokvariti.

Analiza hmelja se vrši navadno po množini grenkobnih kislin, ali pa po množini celokupne smole. V svrhu analize se hmelj suši do 40° C (zračno suh), ali pa do 110° C (suha snov).

O kemični analizi našega in tujega hmelja pa prihodnjic.

Delovanje hmeljarskega društva

Poročilo poslovodje gosp. A. Petrička na letošnji proslavi društvene pedesetletnice.

Z ozirom na dejstvo, da so društveni zapisniki, zlasti oni od leta 1886—1899, deloma pomanjkljivi, se podano poročilo tudi ne more smatrati kot izčrpno. Iz te zadrege je poročevalcu precej pomagala tvrdka Joh. Barth & Sohn, Nürnberg, ki ne slovi le kot ena izmed svetovnih hmeljskih tvrdk, temveč tudi kot vestna nabiralka hmeljarskih statističnih podatkov. Bodi ji na tem mestu izrečena zahvala Hmeljarskega društva!

Kot prvi hmeljar v Savinjski dolini se imenuje Franc Žuža, pivovaritelj v Žalcu, ki je leta 1854 priredil prvo hmeljišče v neposredni bližini trga, pa ga po preteku nekaj let zopet opustil. Leta 1869 sta Celjana dr. Cypl in sladničar Jan. Hostonsky zasadila hmelj, in sicer prvi v teharski, drugi pa v celjski okoliški občini. Tudi ta dva nasada sta bila kmalu zopet opuščena.

Temelj našemu hmeljarstvu je položil šele Josip Bilger, rojen leta 1830 na Württembergem, oskrbnik graščine Novo Celje, ki je bila takrat last kneza

Leopolda Salm-Reifferscheidta. Imenovani oskrbnik je napravil leta 1872 prve poskuse z würtemberškim poznim hmeljem, ki so se prav dobro obnesli. Zgledu oskrbnika Bilgerja sta sledila l. 1876 Žalčana Janez Hausenbichler in Jože Žigon, leta 1879 in 1880 pa Žalčani Marija Roblek, Rudolf in Franc Žuža, Josip Reher in Franc Koceli ter tudi drugi Savinjčani, med prvimi Karl pl. Haupt, graščak na Štrosneku blizu Gomilske, Josip Pauer, trgovec v Braslovčah, in drugi. Žalskim hmeljarjem so kmalu sledili še dr. Bergmann, Vincenc Janič, Franc Roblek, Josip Širca in drugi.

Leta 1880 sta Janez Hausenbichler in Karl pl. Haupt ustanovila »Južnoštajersko hmeljarsko društvo v Žalcu«, katerega pravila je namestnija v Gradcu potrdila dne 5. decembra 1880 pod št. 18.383. Pravila so bila v nemškem besedilu in je prestavo v slovenščino preskrbel šele l. 1899 poročevalec. Prva izprememba društvenih pravil se je izvršila l. 1923. Pokrajinska uprava za Slovenijo, odd. za notranje zadeve, jih je potrdila dne 23. oktobra 1923 pod št. 24.182. Druga izprememba pravil se je izvršila 1929 ter so se izpremenjena pravila predložila velikemu županu mariborske oblasti v potrditev. Ker pa po preteku dveh mesecev veliki župan pravil ni zavrnil, so se ista smatrala kot potrjena.

Društvo je imelo od svoje ustanovitve do danes sledeče vodstvo:

Povodom prve glavne skupščine dne 21. maja 1881 so bili izvoljeni predsednik Karel pl. Haupt-Štrosnek; podpredsednik knez Salm-Reifferscheidt (Novo Celje); tajnik in blagajnik Janez Hausenbichler (Žalec); odborniki Friderik Seybold (Celje), baron Wittenbach (Kaplja) in Jože Žigon (Žalec); namestniki pa baron Warsberg (Šmartno ob Paki), grof Wurmbrand (Novi kloster), Otto Blumenau, oskrbnik (Novo Celje), in Karl Schuscha (Žalec) ter pregledovalca računov Mihael Slímšek (Zg. Grušovlje) in zdravnik Franc Skubitz (Velenje). Po pravilih so volitve veljale za dobo treh let.

Od leta 1884—1887 je ostalo društveno vodstvo neizpremenjeno, le knez Salm je odložil mesto podpredsednika.

Leta 1887 je bil izvoljen sledeči odbor: predsednik Karl pl. Haupt; podpredsednik dr. Mihael Bergmann; tajnik in blagajnik Janez Hausenbichler; odborniki Franc Schauer (Brode), baron Wittenbach (Kaplja) in Jože Žigon (Žalec); namestniki Norbert Zanier (Sv. Pavel), Franc Zelinka (Novo Celje), Martin Premšak (Škofja vas), Vincenc Janič (Celje) in Josip Herzmann (Celje).

Do leta 1894 se niso vršile nove volitve in je ostalo društveno vodstvo v rokah dotedanjih odbornikov.

(Dalje prihodnjic.)

Za naše hmeljarstvo

Pretekli teden je posetil Slovenijo ministrski predsednik general Peter Živković in ministri dr. Švrljuga, dr. Srškić, dr. Švegel ter ing. Dušan Sernek, da na licu mesta prouče naše gospodarske razmere. To priliko je porabilo Hmeljarsko društvo ter po odborniku g. Plavšaku izročilo gg. ministrom posebno spomenico, ki smo jo ponatisnili spredaj.

Predsednik srezkega kmetijskega odbora, banški svetnik in župan celjske okoliške občine g. Alojzij Mihelčič, pa je ob tej priliki podrobno informiral gosp. ministrskega predsednika in gg. ministre o važnosti hmeljarstva za Savinjsko dolino ter o nujnih potrebah te, pri nas nad vse važne kmetijske panoge. Poudarjal je zlasti potrebo hmeljarske poskusne postaje v Savinjski dolini, kjer naj bi se vršila selekcija hmelja, znižanje železniške tarife in posebne izvozniske premije pri izvozu hmelja kakor tudi ureditev raznih carinskih vprašanj ter upoštevanje interesov hmeljarstva pri sklepanju raznih carinskih in trgovskih pogodb z drugimi državami. Za vsa ta pereča vprašanja našega hmeljarstva se je živo zanimal zlasti finančni minister g. dr. Šverljuga in obljubil vsestransko pomoč.

Upamo, da spomenica Hmeljarskega društva in prizadevanja odločnega pobornika našega hmeljarstva, g. Mihelčiča, ne bodo ostala brezuspešna.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Razen nekaj partij je ves letošnji pridelek razprodan. Zadnjih štirinajst dni se je prodalo še nekaj partij in je bila cena 16—19 Din za kilogram. Za lanski pridelek pa ni zanimanja.

Češka slovaška: Tendenca je zelo mirna in povpraševanje le po prvovrstnem blagu. Nakupuje že tudi hmeljarski sindikat in so cene ostale v glavnem neizpremenjene. Za žateški hmelj se plača po 11—19 Din, za ostali češki hmelj pa po 8—15 Din za kilogram.

Nemčija: Zadnji čas je tržišče zelo mirno in povpraševanje slabo. Cene so nekoliko nazadovale in se plača hallertauski hmelj po 18—29 Din, špalski po 19—27 Din, gorski po 13—14 Din, badenski po 13 Din, würtemberški po 16—20 Din in hmelj iz Pfalza po 12—16 Din za kilogram. Štajerski hmelj notira 14—19 Din.

Francija: Ker ni več dosti blaga na razpolago, je bila tudi kupčija majhna. Cene so ostale neizpremenjene in se je plačevalo za letošnji hmelj po 11—17 Din za kg.

Anglija: Tendenca mirna, cene neizpremenjene. Povpraševanje je le po prvovrstnem hmelju, za slabše kakovosti pa ni kupca.

Belgija: Tržišče zelo mirno. Hmelj iz Poperinghe notira 9 Din in hmelj iz Alost 12 Din za kilogram.

Amerika: Izvaža se nič, uvaža le malo. Za letošnji hmelj se plača po 12—20 Din za kilogram.

Za razvedrilo

Zlato in srebro.

Profesor: »Kako spoznamo večjo vrednost zlata od srebra?«

Dijak: »Zlate lase hoče imeti vsaka ženska, srebrnih pa nobena.«

Informacija.

»Gospod šef, tvrdka Volh & Co. želi informacije o našem bivšem knjigovodju. Kaj pa naj jim napišem?«

»Napišite, da je lump in goljuf ter se je vsega, kar zna, naučil pri nas.«

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.

ANTON BRUMEC

MANUFAKTURNA IN MODNA TRGOVINA

»PRI ANTONU«

GOSPOSKA UL. 2 CELJE GOSPOSKA UL. 2

se vsakomur priporoča kot najugodnejši vir za nakup vsakovrstnega manufakturnega in modnega blaga. // Blago najboljše kakovosti, najnižje cene, vsestransko priznana solidnost.

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 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 Porzolom

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

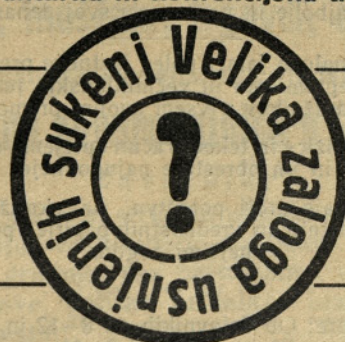
Navodila in cenik razpošiljata brezplačno

BILJANA A. D., BEOGRAD

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

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.—

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 najvarneje svoj denar.

Za varnost naložb jamči poleg lastnega premoženja, ki obstoji iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še več tisoč zadružnikov 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 a stavi 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 pripravljane 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 škodljivcev

ter vse druge kmetijske potreščine

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!

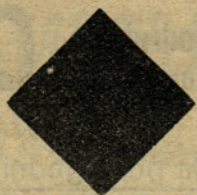
Gnojite z apnenim dušikom!

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
štev. 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 najpovoljnější 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

▲
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 glavnica in rezerve, ki znašajo skupaj nad Din 14.500.000,—

MARIBOR
Aleksandrova ul. 11

PODRUŽNICI:

ŠOŠTANJ
= (v lastni hiši) =