

Slovenski hmeljar

Glasiló hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto I

Celje, dne 1. avgusta 1930

Štev. 7

Savinjski:

Po čim bo ...

Kakšna bo letos cena hmelja? To je vprašanje, ki najbolj zanima vsakega hmeljarja in o katerem največ in z največjo skrbjo razmišlja. Tudi našemu »Hmeljarju« baje stalno prihajajo tozadevna vprašanja in v eni zadnjih številkih smo brali tudi kratek, pa docela pravilen odgovor.

Je že prav in povsem umestno, da se hmeljar briga tudi za to, kakšna bo cena, ni pa prav, če se briga samo za to. Najprej je treba posvetiti vso skrb kulturi hmelja, da pridelamo res prvovrstno blago, ker pregovor »dobro blago si samo kupca najde«, je zlasti pri hmelju upravičen. Žal pa imamo še mnogo hmeljarjev, ki jim je vse drugo deveta briga in posvetijo edino skrb le vprašanju, kakšna bo cena. Potem pa ponujajo blago, ki je vse prej ko prvovrstno in s tem škodujejo sebi in našemu celokupnemu hmeljarstvu. Najprej poskrbite za res prvovrsten pridelek, potem boste tudi lahko prodali in gotovo tudi po vsaj kolikor toliko primerni ceni!

Kakšni so torej izgledi na letošnje hmeljske cene?

Prorokovati in ugibati je jako nevhvaležen posel sploh, prav posebno pa velja to glede hmeljskih cen. Kupčija vobče, zlasti pa še hmeljska, je nekaj tako stvarnega, da je vsako slepo prorokovanje v bodočnost docela nesmiselno. Ako pa upoštevamo vse okolnosti, ki vplivajo na gibanje cen, potem vsaj približno lahko sklepamo, kakšne cene moremo pričakovati. To pa ni nobeno prorokovanje ali ugibanje več, temveč v trgovini vedno potrebna kalkulacija.

Cene hmelju, kakor tudi vsakemu drugemu trgovskemu blagu, so odvisne od razmerja med povpraševanjem in ponudbo. Čim bolj se hmelj išče in

čim manj se ponuja, tem dražji je. Povpraševanje pa je tem večje in ponudba tem manjša, čim manj je hmelja na trgu, torej čim manjši je pridelek in čim manjše so zaloge iz prejšnjih let. To so torej glavna dejstva, katera moramo upoštevati, ako hočemo postaviti kolikor toliko točno kalkulacijo. Pa tudi kakovost blaga ima pri tem zelo važno vlogo. Ako je povpraševanje veliko ter je bil pridelek nezadosten in so tudi zaloge le pičle, se tudi slabše blago spravi v denar; čim več pa je blaga in čim bolj se ponuja, tem bolj izbirčen je kupec, tem bolj pride do veljave le res kvalitetno blago.

Kar se tiče letošnjega pridelka hmelja, bo vse-kakor glede množine precej zaostal za lanskim. Lani je svetovni pridelek znašal 832.750 stotov. Letos pa se je skoro 20% nasadov opustilo in, po današnjem stanju sodeč, bo tudi pridelek kvantitativno dosti slabši, tako, da lahko računamo, da bo svetovni pridelek vsaj za 30% manjši kakor lani in znašal kvečjemu 580.000 stotov. Ker znaša svetovna potreba hmelja letno okroglo 600.000 stotov, nadprodukcije letos menda ne bo. Ta okolnost more vsekakor na razvoj cen ugodno vplivati.

Zaloge iz lanskega leta pa so precejšnje, saj je samo pri producentih in trgovcih neprodanega še okroglo 88.000 stotov hmelja. Poleg tega so kupci— pivovarne izrabili izredno nizke cene lanskega leta in se s hmeljem gotovo dobro založile, dasi točnih tozadevnih podatkov ni mogoče dobiti. Zaloge pri producentih, še bolj pa one pri veletrgovcih in v pivovarnah bodo brez dvoma na razvoj cene v letošnjem letu zelo neugodno vplivale.

Kakor že omenjeno, je za razvoj cene predvsem merodajno razmerje med povpraševanjem in ponudbo. In to bo letos skoro gotovo v škodo prodajalcev. Pivo-

varne in veletrgovine so dobro založene in ne morajo hiteti z nakupom. Producenti-hmeljarji pa so radi slabih izkušenj lanskega leta, ko so cene že v začetku bile slabe in potem hitro padle skoro na nič, silno malodušni in bodo skušali prodati čimprej za vsako količkanj spodobno ceno. Zato bo, v začetku vsaj, ponudbe najbrž dosti, povpraševanja pa malo in zato tudi cene slabe.

Trgovci v svrhu svoje kalkulacije vsako leto precenijo pridelek še pred obiranjem, da vedo, kako nastaviti ceno. Ta cenitev seveda ne more biti in ni prav točna. Lansko leto n. pr. je bila mnogo prenizka in so zato cene v začetku bile višje; ko pa je bilo obiranje končano in se je videlo, da je hmelja mnogo več, kakor pa se je računalo, so cene hitro padle. Ker je ta predcenitev navadno prenizka, so tudi cene navadno v začetku najvišje in odtod tudi hmeljarsko načelo: prodaj hmelj, čimprej moreš! Le v izrednih slučajih, ako je n. pr. predcenitev previsoka in zaloge pičle, so začetne cene nižje in potem rastejo. Takí izjemni slučaji so bili tudi po vojski, ko je produkcija piva leto za letom naraščala in svetovni pridelek hmelja ni mogel kriti svetovne potrebe. Danes pa je produkcija piva ustaljena ter zato s takimi abnormalno visokimi cenami ni več računati.

Svetovni trg razločuje dve vrsti hmelja, kvalitetno in nekvalitetno blago. Lansko leto je bil zlasti pridelek nekvalitetnega hmelja izredno obilen in je tudi le-ta v prvi vrsti ostal neprodan. Zato so tudi izgledi za prodajo nekvalitetnega hmelja v letošnjem letu precej slabi. Zaloge kvalitetnega hmelja pri producentih in trgovcih so razmeroma majhne in letos izgledi za prodajo precej boljši, vkljub temu, da so se pivovarne pri lanskim nizkim cenah založile predvsem le s kvalitetnim hmeljem.

Ako vsestransko premotrimo navedene okolnosti, moremo sklepati, da bodo cene letos vsekakor boljše kot lani, vendar »dobrih« cen tudi letos ni pričakovati. Povpraševanje bo le za dobrim in najboljšim blagom, srednje in slabo pa bo šlo težko v denar. Seveda pa še prav zadnji čas kakšen slučaj lahko položaj docela spremeni na eno ali drugo stran. Vsekakor pa hmeljske krize letos še ne bo konec, ker svetovni trg potrebuje več časa, da se ozdravi od silnega poloma v lanskem letu.

Dipl. ing. Dolinar Janko:

Kako bomo prodali

Čas obiranja, sušenja, basanja in prodaje hmelja je pred vrati. To so dela, katerim mora vsak pameten hmeljar posvetiti vso skrb, ker baš z nepravilnim obiranjem in sušenjem ter basanjem se marsikdaj

najboljše blago tako pokvari, da ga ni lahko spraviti v denar.

Kar se tiče obiranja, je predvsem važno, da oberemo hmelj o p r a v e m č a s u. Kdaj je hmelj zrel za obiranje, naši hmeljarji sicer vedo, pa vzlic temu z obiranjem radi predolgo odlašajo, češ, da je hmelj pozneje težji. Res je sicer to, toda prepozno obrani hmelj nikdar nima gladko zelene barve, ki se danes splošno zahteva ter se zato težko spravi v denar. Pravi čas obiranja pri našem hmelju spoznamo po tem, da kobule lahko porumenijo, so lepo zaprte in, ako jih stiskamo v roki, rahlo šumijo; ako kobule v pesti zmečkamo in potem pest odpremo, zavzamejo počasi zopet svoje prejšnjo obliko, imajo značilen duh po hmelju in obilico zeleno-rumenega praška — lupulina, roka pa ostane mastna in lepljiva. Ako so ti znaki podani, moramo pričeti obirati brez obotavljanja. Vsekakor si s prezgodnjim obiranjem nikdar toliko ne škodujemo kakor s prepoznim.

Obirati pa moramo tudi p r a v i l n o. Največ dve kobuli se smeta držati skupaj in pecelj ne sme biti daljši kot debelina mezinca na roki (1 do 2 cm); tudi prekratkih pecljev ne smemo puščati, ker se tak hmelj le prerad drobi. Seveda se ne sme držati peclja kobule niti najmanjši listič, še manj pa sme biti med nabranim hmeljem tudi listje.

Prav posebno važno pa je, da hmelj tudi p r e b i r a m o. To storimo najlaže že pri obiranju na ta način, da samo lepe, gladko zelene kobule pravilne jajčaste oblike nabiramo skupaj, vse druge (prevelike, lisaste itd.) pa posebej, dočim male in drobne (muhe) pustimo sploh neobrane. Pri pravilnem obiranju imamo vedno vsaj dve vrsti hmelja. Ako pa ne prebiramo pri obiranju, moramo vsekakor prebrati hmelj potem in še pred sušenjem, kar pa je že zamudneje in ni nikdar tako natančno, vendar še vedno boljše kot nič. Prebirati šele po sušenju pa je najslabše, ker se tedaj hmelj drobi in iztrese mnogo lupulina. Pa tudi ako smo prebirali že pri obiranju, moramo tudi še pozneje vsako »nemarno« kobulo, ki jo opazimo, odstraniti; pri sušenju in mešanju hmelja je časa in prilike zato več kot dovolj. Brez prebiranja nikdar ne dobimo lepega in enotnega pridelka, katerega je vedno lahko po ugodni ceni spraviti v denar. Kolike važnosti je prebiranje hmelja, dokazuje naslednji primer:

Lansko leto sem se slučajno mudil pri enem naših starih hmeljarjev (ime bom zamolčal, da ne bo zamere), kateremu tudi prebiranje hmelja kar noče v glavo. Slučajno je tedaj prišel kupec iz Nemčije, gledal hmelj in ponujal Din 6— za kg. Do kupčije ni prišlo, ker je hmeljar zahteval več, kupec pa grajal velike, nepravilne in lisaste kobule. Nerad se je

hmeljar odločil, a vendar drugi dan prebral hmelj ter nabral le 75 kg »nemarnega« iz kupa od 1200 kg. Poiskal sem dotičnega trgovca in mu povedal, da ima omenjeni gospodar še drug, lepši hmelj, kakor ga je videl zadnjič, ki mu bo gotovo ugajal. Res je šel zopet tja ter za isti prebrani hmelj plačal Din 10.— za kg. In račun: 1200 kg neprebranega hmelja po Din 6.— bi dalo 7200 Din, 1125 kg prebranega po 10 Din pa je dalo 11.250 Din; prebiranje pa je stalo komaj par sto dinarjev. Tako bogato se torej poplača prebiranje!

Naši hmeljarji le preradi trdijo, da je kupčeva izbira samo sitnost in nič drugega, v slabih letih da je šlo vse v denar. Res je, kadar manjka blaga, tedaj kupec ni izbirčen, toda kadar ga je dosti, tedaj izbira tudi med dobrim samo najboljšo. Tako je pri hmelju in pri vsakem drugem blagu. S tem, da bo premalo blaga in kupec ne bo izbirčen, pa hmeljarji zaenkrat ne moremo računati. Vedeti je treba, da se je dosedaj večina našega hmelja v skladiščih inozemskih trgovcev še enkrat prebrala in šele potem za drag denar kot prvovrstno blago prodala naprej. Zato pa, kdor hoče prodati in doseči tudi ugodno ceno, naj na to misli že sedaj ter hmelj pravočasno in pravilno obere ter tudi skrbno prebere!

Pa tudi pri sušenju ne smemo pokvariti hmelja. Predvsem ne smemo obirati zgodaj zjutraj, dokler je še rosa, ali pa takoj po dežju, dokler je hmelj še moker; hmelj, ko ga obiramo, mora biti suh. Tudi ne smemo nagrmaditi obranega hmelja na velike kupe in pustiti ležati, temveč moramo z njim takoj v sušilnico, ako pa to ni mogoče, ga razprostreti v široke plasti. Ako je hmelj obran rosen, ali pa leži na kupu in se spari, mnogo izgubi na svoji kakovosti in barvi.

Hmelj sušimo na zraku ali v sušilnicah. Kdor ima malo hmelja, ga lahko posuši na zraku, vendar ga ne sme nikdar sušiti na solncu, temveč le v senci in jakem prepihu, najbolje na lesah, za silo pa gre tudi na deskah po tleh. Na zraku pravilno posušeni hmelj je pravzaprav najboljši in najlepši, vendar za večje množine to sušenje ne pride v poštev, ker je prepočasno.

V sušilnicah se hmelj prav lepo posuši in tudi delo gre hitro od rok. Ampak znati in hoteti je treba! Imamo razne vrste sušilnic, pa vsaka je lahko dobra ali slaba; ne gre se zato, kakšnega sistema je, temveč zato, kako suši. Glavno pri sušilnici je, da dá dosti toplote brez da troši mnogo goriva, da se dá toploto dobro regulirati in da sušilnica dobro vleče. Pri sušenju nam je neobhodno potreben toplomer, katerega namestimo pod spodnjo lesno in kateri

ne sme nikdar pokazati več kot 42° C. Ako ima človek vročine nad 42° C, umrje, ako se suši hmelj pri toploti nad 42° C, je uničen in za pivovarnarja malo kaj vreden! Pa mislijo hmeljarji, le zakurimo, da bo šlo sušenje hitreje, saj trgovec ne pozna, pri kakšni toploti sem sušil! Pa pozna to izurjen trgovec prav dobro in še bolje pivovarnar! Ako se hmelj suši pri toploti nad 42° C, dobi namreč lupulin rjavorumen barvo in čisto drug, zoprni duh, dočim je pri pravilno sušenem hmelju lupulin svetlo rumene barve kot limona in prijetno osvežujočega duha. Za pravilno sušenje je potrebna v sušilnici stalna toplota 38° do 42° C; tu se ne da prav nič »zglihati«. Poleg tega moramo tudi paziti, da se nam pri sušenju hmelj ne spari. Zato pa je potrebno, da pride v sušilnico le suh in nikdar ne rosen ali moker hmelj, ter da sušilnica dobro vleče, kar moremo regulirati s pravilnim (navadno navzkrižnim) odpiranjem dušnikov spodaj in okenic zgoraj. Radi tega tudi ne smemo hmelja predebelo nasuti, temveč največ za pet prstov (celo roko, nikakor pa ne ped), to je približno 12 cm na debelo. Ako se po teh pravilih ravnamo, nam vsaka količkaj vredna sušilnica posuši v štirih urah (na vsaki lesi po 1 do 1½ ure) partijo hmelja. Le žal pa hmeljarji radi nasipajo hmelj prav na debelo, češ, da bo šlo hitreje, in potem, ker sicer ne morejo posušiti, našenejo toploto na 50—60° C in celo 70° C. Taki hmeljarji se potem pač ne smejo čuditi, ako jim hmelj ostane ali pa ga morajo dati za slepo ceno, ker se slučajno ni zaletel k njim kak nakupovalec-novinec, ki hmelja res ne pozna.

Kdaj pa je hmelj dosti posušen? To določiti ni tako lahko in je treba precej vaje, kajti če posušimo hmelj preveč, se drobi, če pa premalo, postane vlažen ter izgubi barvo in začne plesneti. Vajen hmeljar že pozna, če je hmelj suh, ako ga prime v roko. Navadno smatramo hmelj za dovolj suh, ako se pecelj, če ga upognemo, ravno komaj zlomi. Vsekakor pa je za pravilno sušenje treba dosti vaje in izkušnje, kar smo najbolje videli lani, ko je marsikdo mislil, da je hmelj dobro posušil, pa se mu je pozneje le sparil, porjavil in postal plesniv; vzrok je bil največkrat v tem, da je radi deževnega vremena prišlo mnogo rosne ali mokrega hmelja v sušilnice, kjer se je le na videz posušil, pozneje na kupu pa je zopet udarila vlaga na dan.

Včasih tudi najboljšemu hmeljarju uide toplota v sušilnici previsoko in se na ta način kaka partija pokvari. Na noben način ne smemo te primešati ostalemu, pravilno posušenemu hmelju in s tem pokvariti ves kup, temveč jo dati posebej in tudi prodati posebej.

Pravilno sušenje je še bolj važno kot obiranje, ker preberemo hmelj, če že ni drugače, lahko tudi

šele po sušenju, pri sušenju radi previsoke toplote pokvarjenega hmelja pa živ krst več ne popravi.

Ko vzamemo hmelj iz sušilnice, ga najprej razgrnemo v ped visoke plasti, da se »umiri«, t. j. ohladi, za kar potrebuje navadno pol ali tudi cel dan. Nato ga nasipamo v do kolena visoke grebene in pustimo tako nekaj dni, da »dozori«, t. j. postane zopet elastičen in se ne drobi več, na kar ga spravimo v visoke kupe, kjer čaka kupca in basanja. Prostor, kjer držimo suh hmelj, mora biti zračen, suh in temen; ponoči in ob deževnem vremenu je vse odprtine zapreti, da ne postane hmelj preveč vlažen, podnevi pa naj se zrači. Hmelj je treba vsak dan pregledati in, ako se začne greti in pariti, ga treba takoj razgrniti v tanke plasti in premešati, da »pride zopet k sebi«, t. j. se zopet ohladi in osuši.

Basanje hmelja je pri nas navadno naloga kupca, ki pošlje svojega »basarja«. Hmeljar se mora pobrihati le, da je tedaj hmelj za basanje sposoben, t. j. dosti suh, vendar pa ne preveč, da se ne drobi. Ako smo s hmeljem pravilno ravnali, je preveč suh za basanje ter moramo zadnji čas pred basanjem odpreti vse odprtine prostora, kjer imamo hmelj, tudi čez noč, ter hmelj razgrniti v široke plasti, da se navleče zopet nekaj vlage iz zraka. To bo navadno zadostovalo, ako pa ne, poškopimo najprej pód ter počakamo, da se nekoliko posuši in potem tja nagrnemo hmelj. Nikdar in v nobenem slučaju pa ne smemo škropiti hmelja pred basanjem, ker s tem docela izgubi barvo in lesk.

Hmeljar, ki bo hmelj pravilno obral ter dobro in pravilno prebral in posušil, bo imel res prvovrsten pridelek, katerega bo vedno lahko spravil v denar, za katerega se bodo kupci, kakor se radi izražajo naši Savinčani, kar topli. Kakšna bo torej cena in kako bomo prodali, v prav obilni meri, da ne rečem kar največ, zavisi od tega, kako bomo obrali, prebrali in posušili. Pravilno basanje pa je potrebno, da nimamo potem sitnosti pri predaji in da kupec kupljenega hmelja ne »zvrže«, kar se često dogaja.

hmeljarjev docela ustrezno. Potrebne legitimacije se dobijo v pisarni hmeljarskega društva v Žalcu.

Pozni hmelj v goldingovih nasadih. K temu članku v zadnji številki našega lista piše dr. ing. Ct. Blattny sledeče: Prepričan sem, da pozni hmelj, v kolikor pripada res poznim sortam, tudi ostane vedno pozni; slično je to pri zgodnjem hmelju, v kolikor pripada res zgodnjim sortam. Moja pripomba, da je treba pri presojevanju zgodnosti ali poznosti hmelja velike previdnosti, izvira iz izkušenosti, da se v okvirju sorte pojavljajo zgodnejše in poznejše linije, katere je treba več let opazovati, da se jih more proglasiti za lastnost sorte, nikdar pa ne za stanoviščno modifikacijo. Nikakor pa seveda nisem hotel trditi, da bi se mogla zgodnja sorta hmelja spremeniti v pozno, da bi se n. pr. mogel spremeniti golding v würtemberški hmelj ali narobe. Kaj takega je izključeno in sem seveda daleč od tega, trditi nekaj nemožnega. Toliko v pojasnilo, da ne bo nesporazumljenja.

Hmeljarstvo v Italiji. Kakor smo poročali v eni zadnjih številki, Italija do sedaj ni pridelovala hmelja, temveč ga uvažala. Ker pa je cilj fašistične gospodarske politike pridelati, v kolikor le mogoče, vse kmetijske produkte doma, so poskusili Italijani zadnjih par let pridelovati tudi hmelj. Napravili so več nasadov v gornji in srednji Italiji, ki pa niso uspeli in so zopet izginili. Kmetijske poskusne postaje pa so se zanimale za zadevo tudi naprej in poslale posebnega strokovnjaka v Nemčijo, da študira tamkajšnje metode kulture hmelja. Po njegovem povratku so poskusili zopet s kulturo hmelja na hribovitem terenu v okolici Parme ter naročili posebnega strokovnjaka iz Belgije, ki že nekaj let vodi te nasade. To pot uspeh ni izostal; nasadi so prav dobro uspeli, pridelek je obilen in kakovost hmelja zadovoljiva. Pač pa pride ta hmelj za enkrat še predrag, da bi mogel konkurirati z inozemskim. Vsekakor pa je dobila sedaj ondotna poskusna postaja od kmetijskega ministrstva nalog, da s kulturo hmelja nadaljuje in z raznimi poskusi določi, katere zemlje in lege v Italiji bi bile primerne za pridelovanje hmelja; obenem naj potom Cattedre ambulanti (potujoče kmetijske šole) vrši propagando za razširjenje hmeljarstva. Izračunali so, da bi po treh letih že mogla Italija pridelovati toliko hmelja, kolikor ga domače pivovarne potrebujejo ter bi domača produkcija izpodrinila uvoz. Dasi je ta račun preveč optimističen, bo najbrž Italija prej ali slej postala neodvisna od uvoza hmelja. Saj je na sličen način uspela Italija tudi pri sladkorju ter v zadnjih par letih postala glede sladkorja iz uvozne izvozna država.

Razno

Zborovanje hmeljarjev se bo vršilo letos v nedeljo dne 3. avgusta zjutraj ob pol deveti uri v Roblekovi dvorani v Žalcu. Spored: Mezda obiravcem, pregled svetovnega hmeljarskega položaja in slučajnosti. Pristop. imajo vsi člani hmeljarskega društva.

Polovična vožnja za hmeljske obiravce je bila, kakor smo zadnjič poročali, dovoljena za čas od 15. avgusta do 15. septembra. Ker pa ni bila po mnenju hmeljarjev potrebna polovična vožnja že prej, se nam je posrečilo doseči spremembo tozadevnega odloka tako, da je sedaj dovoljena polovična vožnja za hmeljske obiravce v času od 3. avgusta do 2. septembra. Upamo, da je s tem želji

Hmeljarska poročila

Slovenija: Po zadnjem deževju zopet pritiska čez dan silna vročina tako, da solčni palež, zlasti na peščenih zemljah, ovira normalni razvoj kobul. Rastlina je sicer zdrava in brez škodljivcev. Pričakuje se v splošnem za polovico manjši pridelek kakor lani.

Vojvodina: Poročila izostala.

Češkoslovaška: Hmeljski nasadi so v splošnem zdravi, brez vseh bolezni in škodljivcev, v polnem cvetu, deloma razvijajo že kobule. Ponekod se je hmelj prav dobro razvil, v drugih dosegel komaj vrh opor, ponekod pa sploh ne. V primeri z lanskim se pričakuje za $\frac{1}{3}$ manjši pridelek normalne kakovosti. Obirati bo treba letos prej

kakor navadno. — Kupčija slaba, ker je večina lanskega pridelka že razprodana; cena 21—23 Din za kg.

Nemčija: Po izdatnem deževju so nastopile hladne noči, ki zelo ovirajo hmelj v razvoju. Nasadi so zelo nenakomerni, nekateri prav dobri, v nekaterih pa je hmelj dosegel komaj $\frac{3}{4}$ opor ter ima le prav malo stranskih poganjkov, a vendar že poganja v cvet; v nekaterih okoliših pa kaže hmelj tako slabo kot že davno ne. Radi zadostne vlage se je bati širjenja peronospora, ki je v posameznih krajih (Aischgrund—Volkach) že povzročila zmanjšanje pridelka za 80%. — Kupčija slaba. Cena 6—13 Din za kg, le za res najboljše blago tudi do 22 Din.

Poljska: Vsa poročila izostala.

Belgija: Stanje nasadov je sicer ugodno, le da se radi toplega deževnega vremena splošno širi peronospora v Poperinghe, dočim v Alostu le v posameznih nasadih. — Hmelj 1929 notira 3—8 Din za kg (brez povpraševanja), hmelj 1930 v predprodaji pa 8—13 Din za kg.

Francija: Stanje nasadov je prav različno: $\frac{1}{4}$ (zlasti zgodnejše vrste), stoji izvrstno in je že v polnem cvetju, $\frac{1}{2}$ slabo, $\frac{1}{4}$ pa tako slabo, da bo komaj vredno obirati. Obče so nasadi v Alzaciji prav dobri in obetajo obilen pridelek, v severni Franciji pa so prav slabi. — Za lanske hmelj se plačuje 7—11 Din za kg, vendar hmeljarji nimajo volje prodati, ker radi obetajo se slabe letine upajo na boljše cene.

Anglija: V teku zadnjega meseca je bilo vreme ugodno ter se je hmelj prav dobro razvil in odgnal obilico stranskih panog in cvetnih nastavkov tako, da obeta prav obilen pridelek. Rastlina je zdrava, tudi peronospora in uši niso povzročile znatnejše škode. Splošno nasadi v tem času še nikdar niso obetali boljše pridelka, dasi bodo v »kapi« kobule radi nezadostnega gnojenja bolj redke. — Zaloge starega hmelja so večinoma razprodane, zlasti boljše kakovosti ni več na tržišču.

Amerika: Od 1. septembra 1929 do danes se je uvozilo 13.659 bal hmelja (lani v istem času le 11.349 bal). Zadnjih štirinajst dni se izvozilo ni nič, uvozilo pa 173 bal. Hmelj 1929 notira 17—23 Din za kg.

Listnica uredništva in uprave

Današnji številki smo priložili položnice vsem, ki še niso poravnali naročnine. Prosimo vse te naročnike, da to malenkostno naročnino čim prej nakažejo, ker jim bomo sicer morali nadaljnje pošiljanje lista ustaviti. — Kdor lista redno ne prejema, naj nam takoj sporoči, katere številke mu manjkajo; kdor pa lista še nima naročenega, naj ga takoj naroči!

Za razvedrilo

Tudi res.

Profesor medicine: »Recite mi, kdaj Vam začne srce biti hitreje?«

Dijak: »Kadar grem na prvi ljubavni sestanek.«

Pred sodiščem.

Sodnik (žepnemu tatu): »Pravite, da ste se bali, ko ste izmikali to denarnico iz žepa?«

Žepni tat: »Seveda, bal sem se, da je prazna.«



Skrbite,

da bo perilo vedno sveže, ker to zahteva Vaše zdravje. Še danes si oglejte zalogo veletrgovine STERMECKI, ali zahtevajte veliki ilustrirani cenik, v katerem boste našli moške srajce iz molina po Din 34.—, iz belega platna Din 36.—, iz cefirja Din 49.—, 76.—, bele piké Din 40.—, frak-srajce Din 90.—. Velika izbira spodnjih hlač ter

vseh ostalih vrst perila. Neodgovarajoče se zamenja ali vrne denar. — Cenik, v katerem boste našli še tisoč drugih predmetov po najnižji ceni, popolnoma zastoj. — Oglejte si krasne izložbe in ogromno zalogo veletrgovine in industrije perila **R. STERMECKI, CELJE šte. 98.**

Velika izbira!

Dobro blago!

Ker je **hmelj** razmeroma nizka cena za in še istega lahko prodate

le za mal denar, zato je treba paziti, kje kupite dobro blago za **po ugodni ceni.** Vsak naj si obleke itd. 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!

Kmetovalci!

V Vašem interesu je, da zatirate na hmelju, vinski trti in sadnem drevju vse bolezni in škodljivce, ki Vam povzročajo ogromno škodo.

Zato pravočasno uporabite preizkušena in zanesljiva sredstva, ker Vam samo dobro vzgojena rastlina more dati dober pridelek.

ARZOLA zanesljivo sredstvo zoper grozdnega molja, zavijača in ostale škodljivce vinske trte, hmelja in drugih kulturnih rastlin, kateri objedajo zelene dele.

MOLEX zanesljivo sredstvo za prašenje vinske trte zoper grozdnega molja, ako se pojavi v večji množini v cvetju, ko se ne sme škropiti.

SULFAROL preparat koloidalnega žvepla, lahko topljiv v vodi, za škropljenje zoper oidium vinske trte, plesnobo in kodravost sadnega drevja itd.

ARZOLA in **SULFAROL** se lahko primešata bordovski brozgi v svrhu enostavnega zatiranja peronospora, grozdnega molja in oidiuma ter se na ta način prihrani mnogo časa in dela.

AGRITOX najnovejše sredstvo za zatiranje vseh vrst listnih ušic in gosenic na hmelju, vinski trti sadnem drevju in cvetlicah — posebno zoper listne ušice in rdečega pajka na hmelju ter listne ušice na vrtnicah. Uporaba je zelo ekonomična, ker so potrebne le majhne količine.

TUTOKIL univerzalno sredstvo za škropljenje hmelja in vinske trte zoper peronosporo, rdečega pajka in vse škodljivce, ki objedajo listje in cvetje, ter vse bolezni, ki škodujejo hmelju in vinski trti. Kdor uporablja **TUTOKIL**, ne potrebuje niti modre galice niti ostalih sredstev. **Zahtevajte cene in navodila pri:**

BILJANA a. d., Beograd, Dušanovac

ali pa pri glavni zalogi za Slovenijo:

Drogerija SANITAS, Celje, Aleksandrova 5.

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 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 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

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, streli 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!

Gnojite z apnenim dušikom!

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

Apneni dušik daje hmelju tako priljubljeno in vedno zaželeno gladko zeleno barvo! Navodila o načinu uporabe, potrebnih količinah, rentabilnosti, dobaviteljih, uspehih in cenah apnena 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.

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

IVAN RAVNIKAR CELJE

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

Oglašujte v »Slovenskem hmeljarju«! S tem podpirate naše hmeljarstvo, dvigate kupovno moč hmeljarjev in takó podpirate sami sebe!

FRANC STRUPI, Celje

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

Najboljša

KAVA

pražena in sirova, v največji izbiri, v trgovini

Anton Fazarinc, Celje

Zaloga raznega žita, najboljše banaške moke itd.

USTANOVLJENA LETA 1881

CELJSKA POSOJILNICA D. D. V CELJU, CELJE

V LASTNI HIŠI

NARODNI DOM

Sprejema hranilne vloge od vsakogar, jih obrestuje najugodnejše, nudi popolno varnost in izplačuje točno

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

Izdaja uverenja za izvoz blaga

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

MARIBOR
Aleksandrova ul. 11

PODRUŽNICI:

ŠOŠTANJ
(v lastni hiši)