


Slovenski hmeljar



Glasilo Hmeljarskega
društva za Slovenijo

★ Prvi strokovni list za hmeljarstvo ★

Glasilo Hmeljarske
zadruge r.z.z.o.z.v Žalcu

Izhaja štirinajstodnevno ♦ Naročnina Din 20.—, za inozemstvo Din 50.—; posamezna številka Din 2.— ♦ Uredništvo in uprava: Celje, Cankarjeva ul. 4, telefon 196

Leto VIII

Celje, dne 24. decembra 1937

Štev. 26

Da bo k letu bolje

In zopet so prazniki pred durmi. Pa nič kaj veseli niso letos. Saj mnogi hmelja sploh še niso prodali, le deloma ali pa šele zadnji čas, ko so cene že občutno nazadovale. Medtem pa je treba preskrbeti družino vsaj z najpotrebnejšim, treba plačati zaostale davke, prvi obrok iz zaščite in kdo ve kaj še vse, treba nabaviti hmeljevke ter še to in ono, denarja pa ni pri hiši. Samo daj, daj na vse strani, vzeli pa ni od nikoder. Res žalosten zaključek leta je to in več kot upravičena želja, da bi k letu bilo bolje.

Kakšni pa so prav za prav izgledi za hmeljarstvo v bližnji bodočnosti? Nič kaj prida! Že pred nekaj meseci so se pričeli pojavljati na obzorju prvi znaki nove svetovne gospodarske krize, in kakor pred leti, je treba tudi sedaj računati s tem, da bomo krizo občutili najprej v hmeljarstvu; klavni razvoj letošnje sezone to le potrjuje. Zadnjo krizo smo sicer nekako preboleli, četudi je zasekala marsikje globoke rane in pustila prav nerodne brazgotine. Zato pa je nujno potrebno pravočasno ukreniti vse, da bomo predstoječo preboleli lažje.

Hmelja je preveč, o tem ni dvoma. Pri normalni letini bomo imeli pri sedanji površini nasadov že občutno nadprodukcijo. Zato je treba površino nasadov na vsak način skrčiti, skrčiti sorazmerno povsod. Pameten hmeljar ne bo sadil, pač pa opustil prestare in pa nasade v neprimerni legi in zemlji, da bo v ostalih lažje pridelal kakovostno čim boljše blago. Toda prostovoljno se pri nas in tudi nikjer drugod nasadi ne bodo dovolj skrčili, vsaj tako hitro ne. Treba je s posebnim zakonom omejiti površino nasadov ter omejiti hmeljarstvo sploh le na strnjene hmeljske okoliše,

ki so že po svoji legi, zemlji in podnebjju res sposobni za pridelovanje kakovostnega žlahtnega hmelja. Ker pa ne moremo za vsako hmeljarsko vprašanje zahtevati posebne zakonske odredbe, moramo čim prej dobiti poseben hmeljarski zakon, ki bo vsaj okvirno uredil vsa hmeljarska vprašanja. Kakor je bil potreben vinarski zakon, prav tako je potreben tudi hmeljarski zakon. Še mnogo bolj kakor pri vinu je namreč treba pri hmelju omejiti pridelovanje le na kakovostno čim boljše blago. Zato pa moramo enkrat za vselej preprečiti pridelovanje manj vrednega blaga izven strnjenih okolišev, ki samo kvari ceno in sloves našemu dobremu in res žlahtnemu hmelju. Kakor je v interesu vinorodnih krajev prepovedana prodaja manjvrednega vina iz nevinorodnih krajev, tako se mora onemogočiti v interesu starih in renomiranih hmeljskih okolišev tudi prodaja in pridelovanje hmelja iz nehmeljarskih krajev.

Pri klavnem poteku letošnje sezone, ki so ga povzročili docela nepredvideni činitelji, je marsikdo slabše blago lažje in bolje vnovčil kakor pa boljše. Pa že računa nekateri, da se v bodoče ne bo več toliko brigal za hmelj, češ, saj se slabše blago še bolje vnovči. Toda to stališče pa ni samo napačno, temveč naravnost pogubno. Le slučajno je namreč bilo letos deloma res tako. Čim večja pa bo nadprodukcija, tem hujša bo tudi med-

*Prav vesele božične praznike
in obilo scee v novem letu
želita
uredništvo in uprava*

sebojna konkurenca posameznih provenienc in le kakovostno čim boljše blago bo šlo še po sorazmerno boljši ceni v denar; to nam dokazujejo tudi izkušnje iz dobe zadnje krize. Za to pa bo treba ukreniti vse, da bomo vedno in v vsakem primeru pridelali v kakovosti in barvi čim boljše blago. Zavedati se moramo namreč, da moramo biti vedno zmožni konkurence, pa ne samo v ceni, ampak tudi v kakovosti.

Omejimo torej nasade, zahtevajmo odločno in brezpogojno čim prej hmeljarski zakon, ki bo uredil vsa hmeljarska vprašanja, in pridelajmo na skrčeni površini nasadov v kakovosti in barvi čim boljše blago, da bo k letu bolje.

Amerika in hmelj

Za izvoz hmelja v Ameriko se dandanes najbolj zanimajo vsi hmeljarski okoliši v Evropi. Saj tudi zadnjih nekaj let cene hmelju sploh zavise predvsem od boljše ali slabše letine v Ameriki, od večjega ali manjšega uvoza hmelja v Ameriko. Za to pa bo gotovo vsakega hmeljarja zanimalo, kako je prav za prav s hmeljem v Ameriki.

Amerika, ali pravilneje Zružene države Severne Amerike (USA) so dandanes ista država, ki prideluje in tudi porabi največ hmelja. Hmeljarsivo v Ameriki je že zelo staro. Omenja se že v letu 1710. Že tedaj so v angleških kolonijah Severne Amerike pridelovali hmelj, ki so ga porabljali predvsem za domačo pivovarsko industrijo. Večji gospodarski pomen pa je dobilo hmeljarsivo okoli leta 1780, ko je že bilo osredotočeno predvsem v državi Massachusetts, kjer se je leta 1811 pridelalo že 500 stofov hmelja, katerega se je mnogo tudi izvozilo, predvsem v Francijo in Nemčijo. Da bi se dvignil izvoz, je država Massachusetts leta 1806 izdala poseben zakon, po katerem se je ves hmelj, namenjen za izvoz, uradno pregledal in ocenil. Hmeljarji so si vsestransko prizadevali pridelati res čim boljše blago in »Massachusetts first port« je bil tedaj najbolj iskan in najdražji hmelj na tržišču. Leta 1836 je doseglo hmeljarstvo Massachusetts svoj višek in pridelek v tem letu je znašal samo prvovrstenega hmelja za izvoz 4250 stofov. Poslej pa je hmeljarstvo v tej državi hitro nazadovalo in leta 1840 se je pridelalo le še 1300 stofov hmelja. Leta 1837 je prišlo namreč do hude hmeljske krize in hmeljarstvo se je širilo poslej vedno bolj v državi New York, kjer so bili pogoji za kulturo hmelja mnogo ugodnejši.

Pričelovanje hmelja v Ameriki je bilo tedaj podobno kakor pri nas. Rastlino so napeljevali na hmeljevke, sadili pa precej široko, le po 2500 na 1 ha. Obirati so pričeli v drugi polovici avgusta. Sušili so na lesah nad odprtim ognjem. Cene hmelju so tudi tedaj silno kolebale in hmeljske krize so bile že tedaj znan pojav. Da bi imeli več gotovosti, so že tedaj hmeljarji v Ameriki radi prodali svoj pridelek po določeni ceni za več let naprej, kar store radi tudi še dandanes.

V državi New York se je hmeljarstvo hitro širilo in leta 1860 se je pridelalo tod že 48.360 stofov hmelja, kar je bilo 88% celokupnega pridelka v USA. Toda tudi tu se hmeljarstvo ni ohranilo. Zaradi vedno višje cene zemljiščem in delavskim silam je postalo čim dalje bolj nerentabilno ter se pričelo opuščati. V letu 1890 se je pridelalo tod še 100.000 stofov, polovico celokupnega pridelka, potem pa je hitro pešalo in od leta 1920 sploh nima nobenega gospodarskega pomena več; hmeljski nasadi so se namreč skrčili na nekaj sto hektarov, četudi je newyorški hmelj še dandanes najboljši in najdražji hmelj v USA.

Kakor pa je pešalo hmeljarstvo v New Yorku, tako se je hitro širilo na zapad, na obalo Pacifika, ter se udomačilo predvsem v državah Oregon, Kalifornija in Washington, kjer je bilo zemlje dovolj in tudi klima ugodna. In tu je osredotočeno hmeljarstvo v USA še dandanes. Največ hmelja se prideluje sedaj v Oregonu, četudi je pridelek na 1 ha tod najmanjši, namreč 50%, v Kaliforniji in Washingtonu pa po 25%; glavni hmeljski okoliš z največjo površino nasadov je torej Oregon.

Ameriški hmelj je grob in za varenje kakovostnega piva ni sposoben. Večino hmelja porabi USA doma, vendar ga okoli 25.000 stofov letno tudi še izvažajo, toda večinoma le še v Anglijo in Kanado, kjer se še vari pivo z vrhnjim vrenjem, za katero ni treba baš žlahtnega hmelja. Istočasno pa USA prav toliko ali navadno nekaj več hmelja tudi uvažajo, predvsem žlahtnega za boljše vrste piva. Zadnja leta pred vojno je pridelala USA okrog 200.000 stofov hmelja in ga nad 80% tudi sama porabila. Med vojno je pridelek hmelja nazadoval in bil najnižji leta 1923, ko je znašal le 90.000 stofov, poslej pa se je zopet dvigal in v letu 1929 že dosegel nad 150.000 stofov. Poraba hmelja v domači pivovarski industriji je znašala leta 1916/17 še prav toliko kakor pridelek, namreč okrog 200.000 stofov, z uvedbo prohibicije, prepovedi točenja alkoholnih pijač, pa je seveda silno padla ter bila z le nekaj nad 9000 stofov v letu 1931/32 najnižja; kakor hitro pa je bila ukinjena prohibicija

in se je moglo zopet točiti pivo, se je seveda hitro zopet dvignila, znašala v letu 1933/34 že 131.000, lani 165.000 in računa se, da bo letos že 195.000 stofov.

V Ameriki se bore hmeljarji z istimi težavami kakor drugod, namreč s peronosporo in nizkimi cenami. Peronospora so opazili prvič leta 1928 v New Yorku, kmalu nato tudi v Oregonu in Washingtonu ter končno leta 1934 tudi v Kaliforniji; dandanes sta bolj odporna proti tej bolezni le še dva okoliša, dolina Sacramento v Kaliforniji in Yakima v Washingtonu, kjer se zaradi zelo vročega in suhega podnebja peronospora ne more prav razviti. Pri nizkih cenah se pri vedno večjih stroških tudi v USA pridelovanje hmelja ne izplača. Domače pivovarne za domači pridelek ne plačajo dosti; če se odločijo za višjo ceno, že kupijo raje žlahtni inozemski hmelj, da morejo variti boljše pivo. Tako so ameriški hmeljarji le lani res zopet enkrat dobro odrezali, v kolikor seveda niso prodali hmelja naprej, ker so imeli silno slabo letino in je USA morala skoraj trikrat toliko hmelja uvoziti kakor navadno. Sicer pa so cene navadno nizke in hmeljarji poskušajo na vse načine, da bi si nekako pomagali.

Tako je torej s hmeljarstvom v Ameriki. USA dandanes v svojih hmeljiščih pridelala največ hmelja in ga največ tudi porabi v svojih pivovarnah. Kako bo v bodoče, to zavisi v precejšnji meri od okusa pivopivcev. Če bo zahteva po kakovostnem pivu vedno bolj glasna, bodo tudi pivovarne morale uvažati vedno več žlahtnega hmelja, da bodo ustregle svojim odjemalcem. Sicer si prizadevajo v USA na vse načine izboljšati svoj pridelek hmelja, toda do danes se jim še ni posrečilo pridelati res žlahtni hmelj. Potreba ameriške pivovarske industrije po žlahtnem hmelju pa se zaenkrat vsekakor vidno veča.

O hmelju 1936/37

Obiranje je pričelo deloma predčasno že v začetku avgusta in trajalo prav tja do oktobra, v glavnem pa se je izvršilo v času od 25. 8. do 20. 9. Vreme med obiranjem je bilo sicer prav dobro, vendar je primanjkovalo obiralcev. Pridelek je bil zelo različen, pretežno bolj lahko blago, kobule manjše kakor navadno, barva in kakovost pa ponekod tudi boljša kakor prejšnje leto. Obiranje je bilo sem ter tja prav slabo, obralo pa se je ponekod celó hmelj, ki niti ni bil napeljan, ker so bili izgledi na ceno prav dobri. Pridelalo se je na obali Pacifica skupno 123.500

bal s 112.000 stofov, to je za 37 odstotkov manj kakor v prejšnjem letu, ko je znašal pridelek 196.000 bal s 178.000 stofov. Neprodane zaloge v prvi roki tik pred obiranjem so znašale 80.000 bal, in sicer 8900 iz leta 1935 ter 31.600 iz leta 1934 in 40.000 bal starejših letnikov.

Pridelek je bil večinoma prodan že naprej, še preden je začelo obiranje in so tako hmeljarji izredno visoke cene lanskega leta prav malo izkoristili v svoj prid. H koncu aprila 1936 je notiral pridelek 1936 v predprodaji 0,24 do 0,26 dol. (10 do 11 din) za kg. Ko pa se je videlo, da bo letina kaj pičila, so se cene hitro dvignile in v juliju in avgustu je notiral pridelek 1936 v predprodaji že 0,70—0,80 dol. (30—34 din) in v predprodaji za tri leta naprej 0,70 dol. (30 din) za 1936 ter 0,50 dol. (22 din) za 1937 in 0,40 dol. (17 din) za letnik 1938. Med obiranjem se je pláčevalo za letnik 1936 že 0,80—0,84 dol. (34—36 din) in h koncu oktobra že 0,84—0,89 dol. (36—38 din) za kg; ker je medtem boljšega blaga pričelo primanjkovati, so tudi cene nekoliko popustile, vendar je tudi še v maju 1937 letnik 1936 notiral stalno 0,70—0,80 dol. (30 do 34 din) za kg. V državici New York, kjer se prideluje znano najboljši hmelj v Ameriki, četudi v prav malem obsegu, se je pridelalo 450 bal in gladko prodalo po 1,00—1,20 dol. (43—52 din) za kg. H koncu februarja 1937 je bilo neprodanih le še 12.000 bal, dočim v prejšnjem letu 37.000 bal. Skupno s starejšimi letniki so znašale tedaj neprodane zaloge le 83.000 bal, dočim v prejšnjem letu 116.000 bal. Z ozirom na velike zaloge, ki vsako leto tlačijo ceno, si prizadevajo prizadeti krogi doseči podporo vlade, da se te zaloge odstranijo s tržišča.

Površina nasadov se v letu 1937 ne bo mnogo spremenila. Sicer se bodo mnogi opuščeni nasadi zopet obnovili, vendar bodo dali izdatnejši pridelek šele v letu 1938. Medtem pa so se tudi plače znatno zvišale, cene v predprodaji pa so tako nizke, da hmeljarji ne bodo imeli interesa površino nasadov še povečati.

Potreba hmelja v pivovarske svrhe je znašala za 696 pivovarn s kapaciteto 65,903.287 hl pri povprečni porabi 255 g za hl v letu 1936 skupno 168.055 stofov. Nadaljnjih 4500 stofov hmelja se porabi v druge svrhe. V prvem četrtletju 1937 se je konsum piva zopet povišal za 13%, tako da je pri nadaljnjem povišanju konsuma piva v tem razmerju v letu 1937 računati, da bo znašala potreba hmelja okroglo 195.000 stofov.

Glede kakovosti se je pridelalo prvovrstnega hmelja v Washingtonu 25%, srednjega 50% in

slabšega 25%, v Oregonu pa 30 in 50 ter 20%, v Kaliforniji pa 65 in 30 ter 5%.

Izvozilo se je iz USA v letu 1934 skupno 27.230, v letu 1935 pa 28.220 in v letu 1936 še 15.032 stotov, uvozilo pa v istih razdobjih 27.764 ter 23.917 in 40.563 stotov.

Tako je bilo torej s hmeljem v letu 1936/37. O preostalih zalogah letnika 1936 in o izgledih na pridelek v različnih okoliših v letu 1937 pa se je pisalo že uvodoma.

(Konec.)

Razno

Zasedanje Srednjeevropskega hmeljarskega urada se je vršilo dne 13. decembra v Nürnbergu. Udeležili so se ga zastopniki ČSR, Nemčije, Francije in Jugoslavije. Na zasedanju se je razpravljalo o omejitvi površine hmeljskih nasadov in ugotovilo, da je le na ta način mogoče zopet izboljšati razmere na hmeljskem trgu. Nasade naj bi omejile predvsem države, ki hmelj pretežno izvažajo, to je ČSR, Jugoslavija in Poljska. Ker pa s prostovoljnim skrčenjem nasadov ne bo šlo, naj se površina zakonito omeji in po potrebi skrči. Na zasedanju se je glede omejitve nasadov doseglo popolno soglasje in se je še posebej poudarilo, da bodo države-izvoznice le tedaj znižale površino nasadov, če se tudi ostale države, ki ne pridelajo hmelja preko lastne porabe, zavežejo, da površine svojih nasadov ne bodo povečale.

Konsum piva v Avstriji pada. V letu 1936/37 je obračevalo 109 pivovaren, ki so navarile skupno 2.136.381 hl piva proti 2.303.788 hl v prejšnjem letu, lani torej za 167.357 hl, to je nad 7% manj. Najbolj je nazadoval konsum piva na Dunaju in okolici, dočim se je ponekod drugod celo dvignil. Vsekakor tudi v Avstriji povzroča padanje konsuma previsoko obdavčenje piva.

Vprašanja in odgovori

F. A. v P.: Precej novih hmeljev bi bilo treba, pa so zelo drage, ker jih je v bližini že težko dobiti. Pri sedanjih nizkih cenah hmelja pa res ni vzeti odkod denarja za drage hmeljeve. V oddaljenih krajih bi se še dobile ceneje, pa je prevoz po železnici predrag. Ali je kaj izgleda, da bo voznina po železnici za hmeljeveke znižana?

Odgovor: Za znižanje voznine po železnici so že storjeni vsi potrebni koraki. Kakšen bo uspeh, pa zaenkrat še ni mogoče predvideti. Preveč se na to zanašati vsekakor ne kaže, ker takih popustov ni lahko izposlovati.

J. G. v G.: Nekaj letošnjega pridelka še nisem prodal, četudi sem večino že prej odrinil. Kakšni so kaj izgledi za vnovčenje in ceno še preostalega blaga?

Odgovor: Zaenkrat je položaj povsod bolj miren in povpraševanje, v kolikor sploh je, predvsem le za cenejše blago. Kako se bo položaj razvil po praznikih, pač ni mogoče predvideti. Trgovina vsekakor po-

seduje precej blaga, ki ga še ni oddala pivovarnam, katere pa tudi še niso popolnoma krite.

I. Z. v P.: Nekateri, ki še sploh niso prodali ali pa šele zadnji čas, ko so cene že popustile, skušajo sedaj dolžiti list, da se niso prej odločili za prodajo. Meni pa je to nerazumljivo in sem prav o nasprotnem prepričan. Saj prebiram naš hmeljarski list vedno in zelo skrbno in vprav letošnja poročila so me napotila, da sem kar kmalu prodal in tudi dobro prodal. Kako je torej mogoče trditi obratno? Saj list vendar ni nikdar pisal, da je treba čakati s prodajo ali pa da se bodo cene dvignile!

Odgovor: Prav zato, ker ste list in zlasti poročila skrbno prebirali, ste pravilno razumeli položaj in pravočasno prodali. V listu mora skrbno ter pazljivo čitati vse, kdor si hoče ustvariti res pravo sliko o položaju, da bo pravilno ukrenil s prodajo. Kdor pa gleda le na višje cene raznih provenienc, bo po lastni krivdi lahko vedno krivo presodil položaj. Sicer pa se izgovarjajo na poročila sedaj celo tisti, ki jih sploh niso brali. Je to pač zlonamerna gonja, iz katere bi hoteli nekateri kovalti svoj kapital, vendar ji pametni hmeljarji ne nasedajo, ker je le preveč prozorna.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: V hmeljski kupčiji je bilo zadnjih štirinajst dni sem ter tja nekaj več povpraševanja, seveda predvsem le za cenejše blago, za katero se je plačevalo iz prve roke do 16 din za kg. Računa se, da je neprodanih v prvi roki še kakih 2000 stotov letošnjega pridelka.

Vojvodina: Pri pičlem povpraševanju se skuša čim bolj priliskati na ceno in je bilo zadnjih nekaj tednov le nekaj zaključkov po 5–9 din za kg. Neprodane zaloge letošnjega pridelka v prvi roki znašajo še nekaj tisoč stotov.

Češkoslovaška: Položaj v hmeljski kupčiji je ostal v glavnem nespremenjen. Več povpraševanja je sicer za boljše, vendar cenejše blago, za katero se plačuje v Žatcu 14–21 din za kg; sicer pa notira letošnji pridelok Žatec 15–24 din ter Uštek in Roudnice 12 do 17 din, vendar se najvišje cene doseže le izjemoma. Kupuje se za domačo pivovarsko industrijo in za izvoz. Znamkovanih je doslej v Žatcu 63.600 stotov letošnjega pridelka.

Nemčija: V hmeljski kupčiji je slejkoprej bolj mirno razpoloženje in so tudi cene ostale nespremenjene. NHDD je prevzela še nekaj hmelja, nekaj manjših zaključkov je bilo za domačo pivovarsko industrijo in nekaj za izvoz. Prav tako je tudi na tržišču pri kupčiji iz druge roke le mirno razpoloženje ter pride le sem ter tja do kakega zaključka; vkljub temu pa je tendenca zadnji čas nekoliko bolj prijazna.

Francija: Na hmeljskem tržišču prevladuje slejkoprej mirna tendenca. Le za letošnji alzaški pridelek je bilo sem ter tja nekaj več zanimanja in se je plačevalo za boljše blago do 14 din za kg. Za ostale francoske proveniencije sploh ni zanimanja.

Poravnajte naročnino!

Poljska: Razpoloženje v hmeljski kupčiji je pretežno mirno. Sem ter tja je sicer še vedno nekaj zanimanja za letošnji pridelek, vendar le za cenejše blago. Cene so ostale v glavnem nespremenjene, vendar so le bolj nominalne.

Belgija: Pri mirni zaključni tendenci notira nespremenjeno letošnji Poperinghe do 10 din in Alost do 15 din za kg.


Anglija: Bonifiranje letošnjega pridelka je končano in se je že pričelo z vnovčevanjem. V pivovarskih krogih je za letošnji pridelek veliko zanimanje, tako da gre vnovčevanje prav hitro od rok. Kakovost pridelka je v splošnem boljša kakor lani.

Amerika: V hmeljski kupčiji je razpoloženje nadalje le mirno in novih zaključkov je malo, ker so pivovarne za prvo silo v glavnem krite. Cene so nekoliko popustile in na tržišču notira domači pridelek letošnji do 17 din, lanski 12–15 din, predlanski 9 do

11 din in starejši do 8 din, že zacarinjen inozemski pa letošnji 46–58 in lanski 34–43 din za kg. Iz prve roke je bilo zadnji čas le nekaj zaključkov za domači pridelek po 9–13 din za kg.

Najvišje cene, plačane zadnji čas za 1 kg najboljšega hmelja raznih provenienc, seveda ne vedno iz prve roke, so bile naslednje:

	letos	lani
Nemčija (Tettang)	44	68 din
Anglija (Golding)	42	— din
Češkoslovaška (Žatec)	23	38 din
Jugoslavija (savinjski)	16	30 din
(vojvodinski)	9	20 din
Francija (alzaški)	14	20 din
Poljska (wolinjski)	14	25 din
Belgija (Alost)	14	21 din
Amerika (domači)	17	51 din
(zacar., inozemski)	58	70 din


Vsem hmeljarjem vesele božične praznike in srečno novo leto 1938 želijo :




**CELJSKA
MILARNA**
D. Z O. Z.

Perion

Hubertus



**MOHORJEVA
TISKARNA
V CELJU**
PREŠERNOVA UL. 17

*Knjigarna
Knjigoveznica
Papirnica*

HOTEL

EVROPA

Celje, Aleksandrova ulica

*Restavracija
Kavarna*



Najboljši nakup vsega
manufakturnega blaga
po nizkih cenah

Sternecki
CELJE

Priporoča se sukno in
kamgarn za moške, ter
volneno blago in svila
za damske obleke



 Vsem hmeljarjem vesele božične praznike in srečno novo leto 1938 želijo: 

<p>IVAN VIRANT Irgovina s hmeljem in kmetijskimi potrebščinami Žalec</p>	<p>RUDOLF JANIČ Irgovina s hmeljem, pekarija in gostilna Žalec</p>
<p>MAKS CUKALA Irgovina z mešanim blagom in hmeljem Sv. Jurij ob Taboru</p>	<p>OSET STANKO Irgovina s hmeljem in deželnimi pridelki Št. Peter — Savinjska dolina</p>
<p>Julius Žigan-a naslednik JOSIP TIRSEK Irgovina z mešanim blagom in hmeljem Polzela</p>	<p>HMELJARNA r. z. z. o. z. Vransko</p>
<p>IVAN REBEK ključavničarstvo Celje, Mariborska cesta 1</p>	<p>ANTON HOFBAUER Irgovina z usnjem, čevljarskimi potrebščinami ter z vsem v to stroko spadajočim orodjem »FENIKS«, tovarna usnjenih izdelkov Celje, Gosposka ulica</p>
<p>KONRAD GOLOGRANC mestni stavbenik Celje, Gaberje</p>	<p>FRANJO KALAN Irgovina premoga, koksa in drv Celje</p>
<p>ANTON FAZARINC špecerija — koloniale — delikatese Celje, Kralja Petra cesta 20</p>	<p>PAVLA SLUGOVA Ročna dela, volna in predtiskarija Celje, Vodnikova ulica</p>
<p>DROGERIJA FILIP VRTOVEC Celje</p>	<p>VINKO KUKOVEC oblastveno koncesijonirani tesarski mojster Parna žaga in lesna irgovina Lava pri Celju</p>



Vsem hmeljarjem vesele božične praznike in srečno novo leto 1938 želijo :



<p>VALENTIN HLADIN modna manufaktura</p> <p>Celje, Prešernova ulica 14</p>	<p>BRATA ŠUMER</p> <p>Celje, Prešernova ulica 15</p>
<p>JOSIP. JAGODIČ Irgovina s špecerijo in železnino nakup deželnih pridelkov Celje, Matija Gubčeva ul. 2 // Glavni trg.</p>	<p>PREKAJEVALNICA JUNGER</p> <p>Celje, Prešernova ulica 8</p>
<p>DRAGO GAMS Irgovina s kolesi in šivalnimi stroji ter mehanična delavnica Celje, Prešernova ulica 16 - 18</p>	<p>RAFAEL SALMIČ urar in zlatar Ustanovljeno l. 1899 Celje, Narodni dom</p>
<p>JOSIP PLEVČAK izdelava in Irgovina čevljev Celje, Kralja Petra cesta 28</p>	<p>ABOZA OBLEKE Alojz Drogenik Celje, Kralja Petra cesta 11</p>
<p>FR. STRUPI zaloga stekla in porcelana Celje, Prešernova ulica 4</p>	<p>JOSIP PLAVC Irgovina z mešanim blagom in hmeljem Celje, Vrazov trg 1</p>
<p>IVAN RAVNIKAR umetna gnojila, semena, barve, špecerijsko in kolonialno blago po najnižjih cenah Celje</p>	<p>FILIP IČ ANTON pasar, cizelar in delavnica za cerkveno umetnost Celje, Prešernova ulica 20</p>
<p>IVAN JAZBEC tapednik Celje, Kralja Petra cesta 35</p>	<p>ANTON PETEK manufakturna in modna Irgovina Celje, Prešernova ulica 21</p>
<p>1847 J. JELLENZ 1938 Irgovina s kožami in usnjem. Zaloga čevljarskih, sedlarskih in tapetniških potrebščin Celje</p>	<p>Modna Irgovina POŽENEL DOMINIK Celje, Glavni trg 14</p>

HMELJARSKO DRUŠTVO ZA SLOVENIJO
v ŽALCU

Za razvedrilo

Ljubljančan: »Očka, ali je kaj dosti snega pri vas?«

Kmet: »I, tako je. Nekateri ga imajo več, nekateri pa manj.«

Ljubljančan: »Kako to?«

Kmet: »Kdor ima več sveta, ga ima več, kdor ga ima manj, pa manj.«

Na kliniki.

Zdravnik: »Malega bi bili lahko umili, preden ste ga semkaj pripeljali.«

Mati: »Toda, gospod doktor, če ga umijem, takoj vé, da greva k vam, in se brani na vse kriplje!«

Vzajemna zavarovalnica v Ljubljani

sprejema vse vrste zavarovanj proti požaru: poslopja, vse premičnine, hmelj, zvonove, steklo, nezgode, vlom, jamstvo, avto-kasko, življenjska zavarovanja v vseh kombinacijah in posmrtninska zavarovanja »Karitas«.

Zastopniki v vsaki župniji.

Podružnica: Celje, Vodnikova ulica 2.



Sprejema hranilne vloge in jih obrestuje najbolje Denar je prinjej naložen popolnoma varno. Za hranilne vloge jamči poleg rezerv in hiš nad 4000 članov - posestnikov z vsem svojim premoženjem

Ljudska posojilnica v Celju

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

v novi, lastni palači na voglu
Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

Blagoslovljene
božične praznike
in obilo sreče
v novem letu



želi vsem
zadružnikom

Hmeljarska zadruga

r. z. z. o. z.

Hranilnica Dravske banovine Celje ♦♦ Ljubljana ♦♦ Maribor

Čupilarno varen zavod.

Obrestovanje najugodnejše.

**Za vloge in obresti jamči Dravska banovina
z vsem premoženjem in vso davčno močjo.**

Izročajte denar

v zaupanja-vredne domače denarne zavode, da se omogoči z oživitvijo denar-nega obtoka delavoljnim našim ljudem zopet delo in kruh.

CELJSKA MESTNA HRANILNICA

(v lastni palači pri kolodvoru)

Vas vabi, da ji zaupate tudi Vi svoje prihranke, ker Vam nudi zanje s svojim premoženjem popolno varnost. Mesto Celje jo je ustanovilo že pred 72 leti in tudi še samo jamči zanjo z vsem svojim imeljem in z vso svojo davčno močjo.

Denarju, ki ga vložite, je vsakočasna, nemudna izplačljivost strogo zajamčena.



HMELJARJI, POZOR!

Rdeča nevarnost, bakreni palež, resno grozi našim nasadom.

Rdeči pajek je pri vročem sončnem vremenu zadnjih dni ponekod že prešel v kobule in preti uničiti ves pridelek. Škropiti proti njemu zaščitno kakor proti peronospori se ne da. Pač pa ga je treba takoj zatirati, čim se pojavi, ker se pri lepem in toplem vremenu neverjetno hitro širi. Zatiramo ga le s škropljenjem z žvepleni sredstvi, in sicer škropimo z

2°/o žvepleno-apneno brozgo

ali enostavneje z

1°/o Polybarit-om

ali z

1°/o Solbar-om

ali z

1°/o Erysit-om.

Škropiti moramo z močnim pritiskom in velikimi razpršilniki v močnih curkih, da prebijejo pajčevino, torej prav narobe kakor proti peronospori. Škropiti je treba predvsem spodnjo stran listov, ker le tu se nahaja rdeči pajek, ki naj ga škropivo uniči.

Žvepleni sredstev proti pajku nikdar ne smemo mešati z bakrenimi proti peronospori, ker se med seboj uničijo. Zato tudi ne smemo škropiti takoj z enim škropivom za drugim.

Na delo, hmeljarji! Če smo dosedaj obvarovali nasade, jih tudi rdečemu pajku ne bomo prepustili. Kjerkoli ga najdemo, takoj nadenj z žvepleni sredstvi; če je samo na spodnjih listih, pa poškropimo samo te.

Sicer pa nam Bog daj izdatnega dežja in bolj hladnega vremena, kar bo tega škodljivca najboljše zatrló!