

MERILO NAŠE USPEŠNOSTI MORA BITI POLEG FINANČNIH KAZALNIKOV TUDI ZADOVOLJSTVO DELAVCEV IN KMETOV

DESET LET - ZA NAS POMEMBNO OBDOBJE

SLAVJU SO PRISOSTVOVALI inž. MILOVAN ZIDAR, inž. MARJAN MARINC, LEOPOLD KRESE, TONE BOLE, TONE KROPUŠEK, MIRAN CVENK, FRANČ SIMONIČ, STANE SENIČAR, VLADO GORIŠEK, IVO JAN IN PREDSTAVNIKI OBČINE ŽALEC, CELJE, ŠMARJE IN RADLJE OB DRAVI.

OTVORITVENI GOVOR, V KATEREM JE ORISAL POMEN PRAZNOVANJA, JE IMEL PREDSEDNIK DELAVSKEGA SVETA KOMBINATA inž. ANTON JUREŠ, ZA NJIM PA JE O RAZVOJU KOMBINATA GOVORIL GLAVNI DIREKTOR inž. VELJKO KRIŽNIK.

VSI, KI SO NAD 10 LET V PODJETJU, SO PREJELI V SPOMIN ROČNE URE.

Pripravljalna mrzlica za praznovanje 10-letnice podjetja je po dvo-mesečnih pripravah dosegla svoj višek zadnje dni pred praznovanjem. Postoriti je bilo potrebno zadnje priprave in to v času, ko je veliko ljudi na dopustih. Res je breme priprav padlo le na par harbtov, toda organizacija in potek prireditve sta bila speljana tako, kot smo si jo zamišljali že prej.

Na sam dan praznovanja so se že zgodaj zjutraj zbirale ekipe, ki bodo skrbele za jedajočo in pijačo in urejale svoje prodajalne prostore. Med njimi so bili že tudi prvi gostje in si tešili v jutranji pripeki žejo s hladnim pivom. Zadišalo je tudi po čevapčičih in na žaru pečenih ribah.



Glavni direktor inž. Veljko Križnik med govorom

Z vseh strani so se zgranjale množice, gmajna je oživila. Srečanje starih znancev, nekdanjih sodelavcev, smeh in dobra volja ter čudovito vreme so bili porok, da nam bo to srečanje ostalo v trajnem spominu.

In takrat se je začelo:

»Tovariši in tovarišice!

Začenjam drugi zbor delovne skupnosti in proslavo desete obletnice obstoja podjetja. Delavski svet je sklenil, da se na letošnjem zboru kolektiva istočasno svečano proslavi deseta obletnica ustanovitve kombinata s podelitvijo priznanj in praktičnih daril vsem delavcem, ki so deset in več let pri kombinatu oziroma pri vseh pravnih prednikih po delovnih enotah, neglede kdaj so se priključile k podjetju.

Istočasno se pridružujemo številnim proslavam tridesete obletnice vstaje slovenskega naroda.

Poseben pozdrav gre vsem bivšim našim delavcem — upokojenecem, ki smo jih tudi povabili na ta zbor. Vseh je 353. Želimo, da se v naši sredi dobro počutijo, hkrati pa jim izrekamo zahvalo za njihovo preteklo delo v kombinatu.

Deset-letni jubilej obstoja nekega podjetja ni dolgo obdobje. Za kmetijski kombinat »Hmezad« iz Žalca pa je zelo pomemben, ker so se pred desetimi leti združila, poprej manjša samostojna kmetijska

posestva v Savinjski dolini v enotno podjetje in ustanovila kombinat. S tem je bila podana podloga za nadaljno rast podjetja, za integracijo z ostalimi kmetijskimi organizacijami, z raznimi obrati živilske industrije, za specializirano proizvodnjo in povezavo primarne kmetijske proizvodnje s predelavo in trgovino. Kot pomemben dosežek našega kombinata lahko štejemo to, da uspešno povezuje proizvodnjo kmetijskih pridelkov s predelavo in trgovino, tako lastne proizvodnje in proizvodnje kmetov kooperantov. Saj je večina pridelkov, ki pridejo s polja ali iz hlevov, dodelano ali predelano v lastnih predelovalnih obratih.

To povezovanje s predelavo je tisto, kar daje proizvajalcu surovinskega izdelka oziroma pridelka gospodarsko gotovost, da ga bo vnovčil po ustrezni tržni ceni; predelovalcu pa omogoča zanesljivo surovinsko osnovo. To je tisto, kar predvsem povezuje različne dejavnosti v našem podjetju, omogoča pa tudi lažje prenašanje poslovnih rizikov in večja moč združenega podjetniškega kapitala.

Na današnji proslavi želimo dati poseben poudarek tistim delavcem, ki so v tem podjetju, ali pri vseh pravnih prednikih deset in več let.

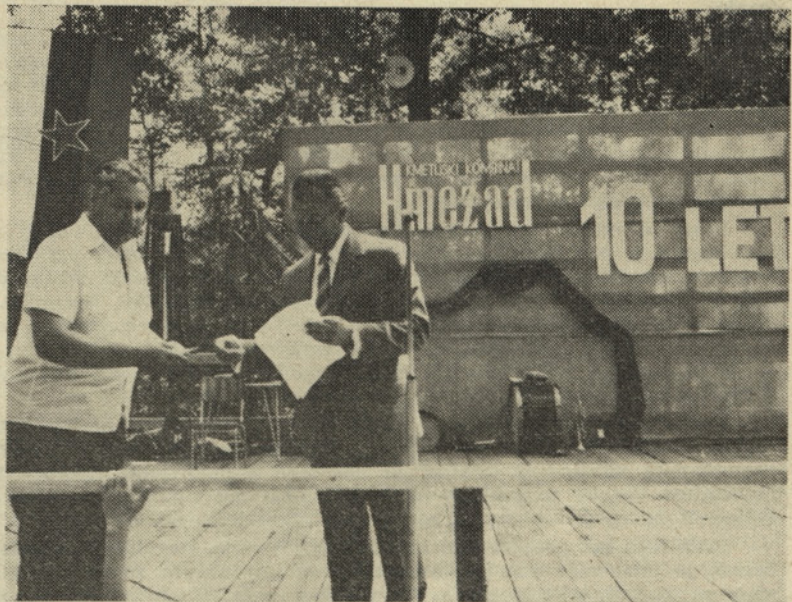
Prav takšni stalni delavci so jedro vsakega podjetja, zato je DSP sklenil, da se vsem tem da pismeno priznanje in skromno darilo ob praznovanju desete obletnice kombinata.

V imenu DSP vsem čestitam za priznanje, z željo, da bi še vnaprej ostali zvesti člani našega podjetja. Izrekam iskreno zahvalo za njihovo požrtvovalno delo.

Tako je zbrane nagovoril predsednik DSP inž. Anton Jureš in poprosil glavnega direktorja inž. Veljka Križnika, naj spregovori o razvoju kombinata in o planirani poti v prihodnje.

Kljub temu, da nam je nekaterim bolj, drugim manj znana pot savinjskega kmetijstva, smo vsi prisluhnili besedam glavnega direktorja in obnovili in osvojili nekatere dogodke iz preteklosti.

(Nadaljevanje na 2. strani)



Predsednik DSP inž. Anton Jureš izroča posebno nagrado za stanovitnost v kmetijstvu tov. Jožetu Brglezu iz DE Radlje ob Dravi, ki že dela od 10. 8. 1945

O sedanjem stanju pa je dejal:

»Danes smo menda največje čisto kmetijsko podjetje v Sloveniji z 39 milijardami celotnega dohodka in zaposluje povprečno 2200 delavcev; nismo pa najbolj akumulativni, kajti kot močni izvozniki (5,5 milij. dolarjev) občutimo na svojem dohodku zapostavljen položaj izvoza v našem gospodarskem sistemu. Pri osebnih dohodkih pa tudi nismo med prvimi slovenskimi kmetijskimi podjetji, temveč le nekaj iznad povprečja.

Naj povem nekaj podatkov, ki kažejo prizadevanje delavcev našega podjetja, obenem pa tudi neugodne splošne pogoje poslovanja v kmetijski dejavnosti in izvoznikov.

Celotni dohodek je bil lani 12-krat večji kot 1962. leta, družbeni proizvod 11-krat, izplačani osebni dohodki skupno 9-krat, skladi pa 13-krat večji. Pomembni so bolj relativni odnosi, kajti absolutne številke vključujejo tudi povišanje cen. To kaže, da so stroški hitreje naraščali od obsega poslovanja, po drugi strani pa je kolektiv od sredstev, ki so mu preostala, hitreje povečeval sklade kot pa osebne dohodke. Drugače povedano, kolektiv je investirjal za svoj bodoči dohodek in pri tem zadrževal delitev dobička za osebni dohodek.

V tem času se je vrednost osnovnih sredstev (nabavna) povečala skoraj 6-krat, poslovni sklad pa 4,5-krat. Pomeni, da smo za svojo izgradnjo uporabljali močno tudi posojila.



V imenu upokojencev se je za pozornost zahvalil Tone Gabrič

Oglejmo si še našo storilnost! V teh devetih letih je število opravljenih delovnih ur le 1,7-krat večje, toda od 1965. leta dalje se celo zmanjšuje od 5.800.000 na 4.900.000 lani! Število zaposlenih je 2-krat večje, toda zaradi prehoda na 42-urni delovni teden. Povprečni osebni dohodek zaposlenega pa je v teh devetih letih narasel le 3,5-krat, družbeni proizvod na zaposlenega pa 5,5-krat, skladi na zaposlenega pa 6,5-krat. To nam še bolj jasno kaže politiko delitve, ki je morala biti v korist dolgoročnih ciljev podjetja — ustvaritve gospodarske podlage za obstoj kolektiva.

S tem želim reči še nekaj. Te številke jasno povedo, da v velikih gospodarskih organizacijah ne iščimo povzročiteljev inflacije, da kolektivi prevdarno gospodarijo, ker težko pridejo do zasluženega denarja.

Toda, če smo sklade povečali 13-kratno v 9 letih, pa moramo dodati še nekaj drugega manj razveseljivega. Že 1965. leta po gospodarski reformi smo imeli toliko sredstev kot lani s pospešeno amortizacijo vred; toda od 1965 do 1968 so skladi stalno upadali od 1,4 milijarde na 900 milijonov! Še poraznejše je, če povem, da so 1965. leta predstavljali skladi 8,7 % celotnega dohodka, lani pa le 3,9 %. Ta delež skladov v vrednosti naše prodane proizvodnje pa se vsa leta od 1965. sem stalno zmanjšuje.

Eden od vzrokov za to, poleg poslabšanja gospodarskega položaja kmetijstva, je tudi nerealni odnos dinarja do tujih valut. Naše podjetje ustvari nad 20 % svojega celotnega dohodka na tujih tržiščih, pred leti je izvoz predstavljal celo na 30 % celotnega dohodka. Vemo pa, da je z izvozom ustvarjena deviza bila do letos nerealno plačana in da je danes spet, da so domači stroški materiala in dela stalno naraščali, in da smo pri ustaljenih cenah hmelja na svetovnem trgu mi proizvajalci in izvozniki bili vedno večji reveži in smo še danes.

Upravičeno lahko v imenu vsega kolektiva, delavcev in kmetov, terjamo do naših družbeno-političnih organov, da nehalo voditi tako gospodarsko politiko in prakso, ki povzroča prelivanje dohodka nas izvoznikov v roke uvoznikov, in da ustvarijo tak zunanje trgovinski režim, ki bo spodbujal izvoz, ne pa uvoza, kot je to danes.

Brez tega mi, proizvajalci in izvozniki hmelja, ne vidimo izhoda. Danes je na svetovnem in domačem trgu konjunktura za hmelj; mi smo pa zaradi take gospodarske politike brez akumulacije, da bi konjunkturo izrabili. Posledica tega pa bo, da bomo mi ostali brez

dinarjev, država pa brez deviz, čeprav jih krvavo rabi. To je le eden od absurdov, v kakršne nas pripelje sedanji zunanje-trgovinski sistem.

Ne terjamo nobenih nezaslužnih bonitet, temveč le tisto, kar nam danes drugi nezasluženo odvzemajo.

Merilo naše uspešnosti morajo biti ne le finančni kazalniki, ampak tudi zadovoljstvo delavcev in kmetov, ki v našem podjetju delajo in z njim poslovno sodelujejo.

Zato bomo morali v politiki delitve dohodka večji poudarek dati osebnim dohodkom in jih vskladiti z ravni v drugih sosednjih podjetjih. Do kmeta pa moramo voditi tako politiko cen, kot že doslej, da so naši stroški čim nižji, da je odkupna cena enaka kot je drugje, zaradi našega boljšega poslovanja pa mora kmet biti udeležen še na dobičku, ki ga njegova enota ustvari.

Savinjsko hmeljarstvo — družbeno in zasebno — je bilo zmera nekaj, kar je bilo korak pred drugimi. Bilo je tako, ker smo bili enotni in skupno urejali zadeve. Tako mora ostati tudi v bodoče. Razdiranje teh odnosov bi samo škodilo nam vsem, kmetom in delavcem. Če je prejšnji čas tudi savinjski kmet pomagal graditi vse to, kar v Savinjski dolini imamo, moramo danes, pomagati savinjskemu hmeljarju urediti sodobno hmeljarstvo. Ko je že beseda o slovenskem hmeljarstvu ne moremo mimo pomembne vloge INŠTITUTA ZA HMEJARSTVO, ki so ga savinjski hmeljarji ustanovili 1952. leta.

Inštitut je bil ves čas tesno povezan s Savinjsko dolino in njenim hmeljarstvom, tako rekoč njegov sestavni del. Ves čas nam je pomagal razvijati in modernizirati hmeljarstvo, in nam je letos uspeh dati nove boljše sorte hmelja.

Želimo, da tako svoje delovanje razvija naprej in da z nami vzpostavi še tesnejše vezi. Kajti danes brez znanosti ne moremo več napredovati v proizvodnji!

Po daljšem izvajanju pa je zaključil z besedami:

»Nisem mnogo govoril o naših slabostih, s tem pa ne trdim, da jih ni. Toda o naših slabostih razpravljamo povsod in vedno. Danes smo pregledali prehojeno pot in ugotovili naše upehe, na katere smo lahko ponosni. To, kar danes imamo, smo pretežno ustvarili v zadnjih desetih letih. Zato naj nam ti uspehi dajo notranjo moč in oporo, da bomo vztrajali na začrtani poti in zagotovili delavcem in kmetom jutrišnji boljši kos kruha, za katerega bi vsi želeli, da bi postal pogosta.«

Predstavnik upokojencev se je zahvalil za pozornost in v kratkih besedah podal primerjavo med kombinatom ob ustanovitvi in kombinatom danes.

Med prireditvijo je godba na pihala iz Liboj nabijala poskočnice in koračnice, pevski zbor iz Tabora je pel, folklorna skupina iz Šempetra pa plesala.

Zmagovalnim ekipam in posameznikom s športnih sindikalnih tekmovanj v čast 10-letnice podjetja so podelili pokale in priznanja za dosežene rezultate.

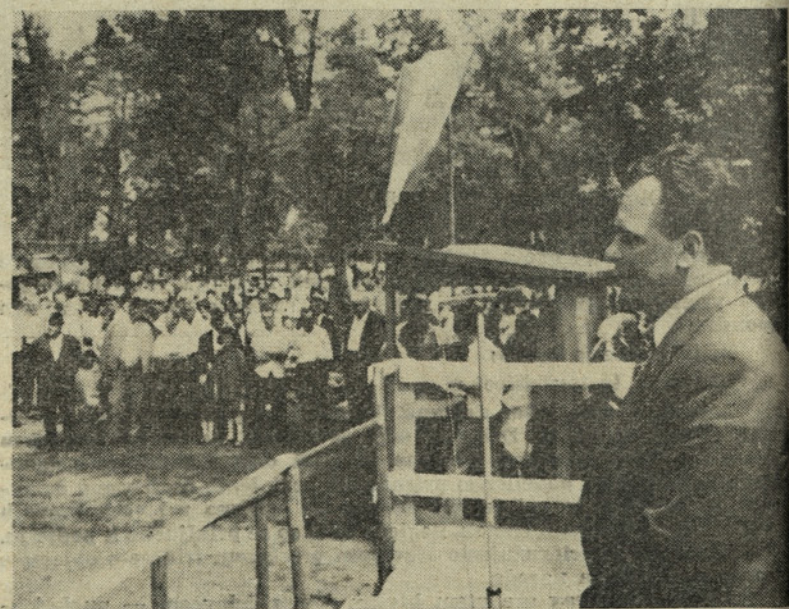
Vlečenja vrvi so se udeležile štiri ženske ekipe in dvanaest moških. Navijanja ni bilo ne konca ne kraja. Veliko smeha in zabave pa tudi vroče krvi je povzročilo metanje velikih sindikalnih reklamnih pup.

Opoldanska pripeka nas je pregnala v sence in k stojnicam. Tu in tam se je že slišala pesem.

Zaigrali so Veseli hmeljarji in Boris Terglav s svojim ansamblom in peveci.

Vrteli, veselili, peli in pogovarjali, vmes pa jedli in pili smo pozno v noč, nekateri pa kar do ranega jutra.

Vy



Podpredsednik občine Žalec Jože Jan je čestital udeležencem zboru za uspešno prehojeno pot



Za nad desetletno delo v kmetijstvu so prejeli priznanja in ure:

OBRAT KMETIJSTVO ŽALEC:

Hribernik Stanko — 16 let, Jager Anica — 13 let, Kolenc Vinko — 21 let, Lokan Ivan — 10 let, Ožir Martin — 12 let, Orešnik Ela — 13 let, Pinter Ivan — 10 let, Pikel Ivan — 14 let, Stražar Anton — 10 let, Uranjek Alojzija — 16 let, Vašl Anton — 12 let, Vogrinc Franc — 10 let, Vogrinc Marta — 10 let, Beričič Leopold — 10 let, Čeč Terezija — 18 let, Drolc Anton — 10 let, Dovečar Alojzija — 10 let, Dovečar Slavko — 10 let, Fras Marija — 10 let, Gosak Ivanka — 11 let, Goropevšek Jože — 11 let, Hanžič Marija — 15 let, Hrženjak Franc — 14 let, Hribernik Slavko — 13 let, Hrženjak Hilda — 10 let, Jurgec Franc — 13 let, Jakopovič Marija — 10 let, Jurgec Cilka — 19 let, Javornik Ana — 15 let, Janežič Pavla — 16 let, Jošt Slavka — 11 let, Jakopovič Alojz — 11 let, Korun Viki — 18 let, Korenjak Tone — 10 let, Klokočovnik Matilda — 11 let, Kelenc Matija — 12 let, Klokočovnik Franc — 13 let, Kok Julijana — 16 let, Kumer Izidor — 12 let, Krajnc Milica — 12 let, Lazar Poldika — 16 let, Lokan Slavica — 10 let, Marguč Ivan — 10 let, Meznarič Ivan — 12 let, Meznarič Marija — 20 let, Matko Slavko — 10 let, Paul Jože — 12 let, Ritlop Katarina — 16 let, Ribič Matilda — 11 let, Sobočan Cilka — 11 let, Svet Edi — 12 let, Strojanshek Stane — 13 let, Svetanič Katarina — 11 let, Strojanshek Jože — 11 let, Stanič Fanika — 12 let, Šertl Anica — 12 let, Šoštarič Margeta — 12 let, Vnučec Stefan — 11 let, Vošnjak Martin — 10 let, Zadravec Marija — 12 let, Zahojnik Ivanka — 24 let, Zajc Alojz — 12 let, Žujej 10 let, Balon Ljudmila — 13 let, Balon Ivan — 11 let, Cestnik Pav-

la — 18 let, Janjič Savo — 11 let, Juračič Angelina — 10 let, Jazbec Zofka — 18 let, Korenko Albina — 14 let, Kajtna Frančiška — 11 let, Kristofič Jože — 16 let, Koren Verona — 16 let, Karažija Danica — 12 let, Kuder Alojz — 13 let, Ločičnik Ivan — 12 let, Lešnik Zvonko — 10 let, Mencinger Ivanka — 17 let, Majcenovič Marjetka — 10 let, Okorn Jože — 17 let, Pikel Franc — 12 let, Pečolar Stefan — 24 let, Privošnik Anton — 10 let, Praznikar Ivan — 10 let, Podhraški Rozika — 11 let, Prešiček Anton — 18 let, Ribič Vida — 10 let, Šlogar Marija — 11 let, Topolovec Neža — 15 let, Šteiner Martin — 10 let, Karažija Jože — 11 let, Kadivnik Ivan — 18 let, Budiš Drago — 11 let, Golinov Kristo — 12 let, Grobelnik Marija — 22 let, Gorza Terezija — 10 let, Koder Ivan — 13 let, Kuder Anton — 15 let, Kolar Ivan — 25 let, Kodba Marija — 12 let, Kamenski Domino — 12 let, Kamenski Terezija — 16 let, Kumperger Jože — 12 let, Krajnc Anica — 10 let, Plantak Draga — 10 let, Pfejfer Avgust — 23 let, Škoberne Lizika — 11 let, Vidmar Martin — 18 let, Seražin Franc — 24 let, Zupanc Stanko — 10 let, Kobe Ivan — 16 let, Jug Barica 13 let, Ključarič Anka — 11 let, Lazar Martina — 10 let, Zupanc Marija — 21 let, Antolin Franc — 12 let, Dravinec Marija — 17 let, Flis Martin — 10 let, Jureš Anton — 12 let, Goluh Ivan — 23 let, Gyerkis Verona — 11 let, Kampos Anton — 13 let, Kovačič Marija — 10 let, Kopinšek Jože — 11 let, Kovačič Franc — 10 let, Kosi Gizela — 10 let, Lorgier Ivan — 15 let, Močenik Jože — 15 let, Franc — 10 let, Antloga Hugo — Pavšar Marija — 11 let, Petz Albert — 14 let, Pirc Marija — 16 let, Resner Rudolf — 11 let, Res-

ner Stanislava — 11 let, Rojnik Milenko — 16 let, Plohl Branko 15 let, Štraus Marta — 10 let, Štraus Jurij — 13 let, Turnšek Frančiška — 14 let, Ugrl Angela — 11 let, Vrbek Jela — 13 let, Toman Franc — 18 let, Žilnik Jožefa — 18 let, Bunderla Helena — 17 let, Baluh Štefka — 22 let, Džuras Jure 17 let, Hrovat Marija — 14 let, Jelen Anton — 10 let, Koren Stefan — 16 let, Koroša Jože — 15 let, Krajnc Antonija — 12 let, Kolman Terezija — 13 let, Lorgier Barčka — 15 let,

Stanko — 11 let, Knez Fanika — 10 let, Pišek Ivan — 13 let,

DE VRTNARSTVO

Benčina Jože — 15 let, Brusnjak Ferdo — 23 let, Brglez Alojz — 22 let, Dermol Ludvik — 21 let, Frühwirt Justina — 14 let, Grešak Blaž — 16 let, Hriberšek Danica — 12 let, Jona Marija — 13 let, Kalšnik Vida — 10 let, Kolosovski Helena — 10 let, Koklič Terezija — 11 let, Kolosovski Vlado — 11 let, Kotnik Marjan —



Na malem odru, kjer so igrali Veseli hmeljarji, se je prav tako trlo plesalcev kot na velikem, kjer so igrali in peli fantje Borisa Terglava

Levar Ferdo — 14 let, Marovt Stane 15 let, Prešiček Alojzija — 13 let, Romih Valčka — 16 let, Romih Minka — 18 let, Šporin Milica — 11 let, Vovk Angela — 24 let, Vožič Franc — 17 let.

15 let, Kočar Antonija — 12 let, Krašek Matilda — 11 let, Korošec Terezija — 18 let, Manov Silva — 11 let, Medik Marija — 20 let, Nelec Slavica — 22 let, Oglajner Anton — 10 let, Orehov Marija — 13 let, Pecelj Fanika — 16 let, Pristovšek Majda — 10 let, Rozman Marija — 14 let, Ratej Ivan — 14 let, Šprah Albin — 14 let, Toplak Franc — 12 let, Vrečer Marica — 13 let, Vatovec Marica 21 let, Vračun Marija — 12 let, Verbič Slava — 13 let, Vouk Jožica — 11 let, Žabrl Margareta — 12 let, Žuntar Franc — 15 let.

DE RADLJE OB DRAVI

Brglez Jože — 26 let, Brnjilović Milovan — 16 let, Bukovnik Franc — 16 let, Čereč Vili — 20 let, Črešmar Guste — 20 let, Dobnik Julijana — 26 let, Ditingier Milena — 11 let, Dajčer Jožefa — 16 let, Ekart Marica — 26 let, Foh Henrik — 20 let, Garnež Ivan — 10 let, Glažar Anton — 23 let, Helbe Alojz — 14 let, Glažer Terezija — 22 let, Klemenčič Martin — 19 let, Maher Marija — 26 let, Mravljak Branko — 10 let, Onuk Lovrenc — 16 let, Onuk Janez — 12 let, Pogorevc Vicencija — 12 let, Vamlek Matilda — 15 let, Vaukman Romana — 12 let, Žunko Alojzija — 19 let.

DE MIROSAN

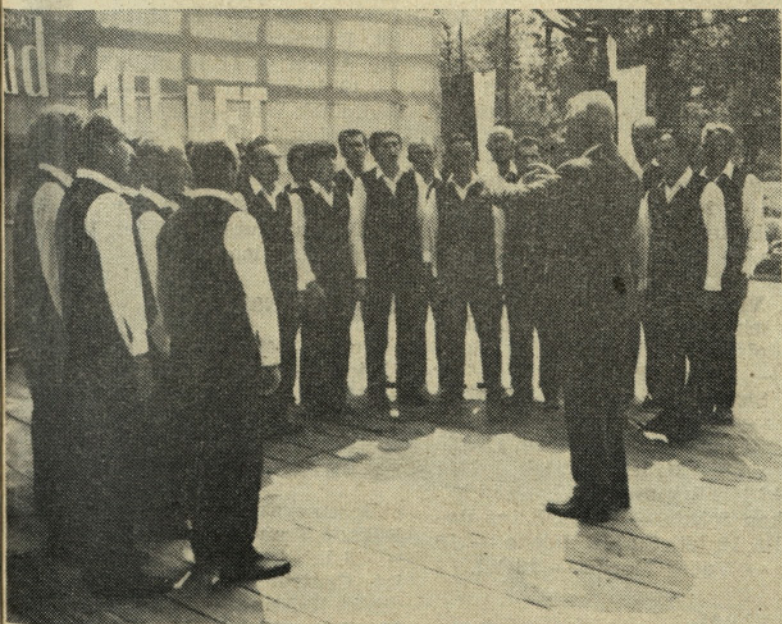
Novak Ivanka — 11 let, Korber Vid — 12 let, Gorešek Jurij — 15 let, Najžer Zofija — 14 let, Štrakl Avgust — 14 let, Novak

DE GOZDARSTVO

Smodiš Angela — 12 let, Kolšek Franc — 19 let, Verdev Jože — 11 let.

DE KOOPERACIJA

Lilija Lojze — 13 let, Pugelj Bogdan — 12 let, Farčnik Ivan — 14 let, Pravdič Stanko — 13 let, Juhart Karolina — 12 let, Polc Jelka — 10 let, Udrih Silva — 14 let, Dolinšek Irma — 18 let, Cizej Ida — 14 let, Baš Fortunat — 17 let, Hribernik Leopold — 22 let, Kranjc Pavla — 14 let, Šmajš Ernest — 13 let, Teržan Miha — 17 let, Uratnik Vlado — 13 let, Guštin Zvonko — 13 let, (Nadaljevanje na 4. strani)



Množica je prisluhnila ubrani domači pesmi moškega zbora iz Tabora

(Nadaljevanje s 3. strani)

Gmajner Anton — 14 let, Selič Anica — 23 let, Vidmar Marija — 18 let, Vidmajer Katica — 15 let, Cokan Franc — 18 let, Kralj Vlado — 14 let, Pospah Ivan — 10 let, Papež Leopold — 11 let, Sredenšek Janko — 10 let, Vasle Franc — 11 let, Zupanc Cilka — 12 let, Kučer Alojz — 10 let, Koder Apolonija — 13 let, Plešnik Stanko — 14 let, Rovšnik Anica — 10 let, Toman Anton — 10 let, Jezernik Franc — 16 let, Kolšek Ivan — 14 let, Ograjenšek Jože — 17 let, Poteko Ivan — 14 let, Rojnik Angela — 10 let, Špacapan Leopold — 15 let, Tavčar Marija — 10 let, Cizej Cilči — 12 let, Podkrajšek Franc — 19 let, Stepišnik Ivan — 10 let, Šteiner Franc — 13 let, Žagar Marija — 15 let, Derčar Slavica — 15 let, Pilih Jože — 10 let, Udrih Filip — 15 let, Drolc Viktor — 10 let, Gržina Jožef — 21 let, Pavlinec Silva — 15 let, Uranjek Franc — 10 let, Bučar Franc — 13 let, Brinar Marija — 18 let, Cizej Anton — 19 let, Fale Marija — 15 let, Počivalnik Franc — 12 let, Rizmal Franc — 13 let, Strožer Ivan — 13 let, Zmrzlak Jože — 11 let, Arlič Betka — 15 let, Pekošak Jože — 12 let, Rojc Vili — 16 let, Samec Marija — 13 let, Tanc Zvonimir — 12 let, Žibret Karel — 12 let, Farčnik Franc — 16 let, Jurak Štefka — 11 let, Roter Franc — 11 let, Žilnik Ivan — 17 let, Marguč Maks — 13 let, Vranič Hubert — 10 let.

DE MESNINE

Ajlec Jožefa — 18 let, Arzenšek Maks — 20 let, Antolin Vera — 12 let, Arzenšek Zalika — 20 let, Boroša Jože — 24 let, Boršič Ivan — 23 let, Cukala Pavla — 24 let, Cimperman Alojz — 14 let, Čmak Jožica — 17 let, Čmak Leopold — 19 let, Dobršek Ivan —

— 23 let, Jakelj Slava — 19 let, Jecel Ivan — 18 let, Jekuš Stanislav — 19 let, Jekuš Helena — 12 let, Jagodič Danica — 23 let, Jurak Ivan — 21 let, Ježovnik Vinko — 15 let, Ježovnik Marija — 12 let, Jurčak Vinko — 11 let, Jazbec Martin — 10 let, Jamnikar Vinko — 18 let, Jezovšek Dominik — 15 let, Krumpak Amalija — 12 let, Koren Ivan — 14 let, Koštomaj Marija — 22 let, Kotnik Jožefa — 16 let, Kroflič Karl st. — 17 let, Komerički Jože — 23 let, Kočevar Marija — 19 let, Kovačič Drago — 21 let, Kovačič Ivan — 13 let, Kučan Zofija — 18 let, Lampe Ida — 19 let, Lazar Marica — 14 let, Lipnik Cilka in Lešar Bogomir — 11 let, Marčinko Jože — 12 let, Martinc Mirko — 19 let, Mastnak Franc — 26 let, Marko Maks — 17 let, Majcen Franc — 10 let, Nemec Viktor — 22 let, Nikolič Brigita — 12 let, Ocvirk Anton — 14 let, Oštir Dragica — 10 let, Pavčnik Vili — 23 let, Pečnik Albin — 18 let, Polak Vinko — 19 let, Potočnik Stanko — 18 let, Prezelj Sonja — 12 let, Pučnik Marinka — 16 let, Pušnik Anica — 11 let, Pušnik Mirko — 17 let, Plešnik Peter — 16 let, Pekošak Viktor — 14 let, Pirnat Jožica — 14 let, Pogladič Marija — 12 let, Petan Martin — 23 let, Peperko Vinko — 10 let, Pušnik Anton — 10 let, Rajkovič Stevo — 21 let, Ramšak Franc — 22 let, Rauter Marija — 17 let, Razgoršek Marija — 10 let, Rojnik Ivanka — 19 let, Reberšak Anton — 13 let, Remus Ljudmila — 13 let, Sikošek Jože — 21 let, Sitar Vinko — 18 let, Sotošek Nada — 11 let, Stolec Janko — 16 let, Senica Ludvik — 10 let, Strašek Anton — 13 let, Škorjanec Terezija — 11 let, Šentjerc Silva — 15 let, Šlogar Radovan — 14 let, Šmit Ivan — 19 let, Štruc Jože — 15 let, Šoster Alojzija — 11 let, Škorjanc

Zlender Franc — 23 let, Sovinec Rudi — 11 let.

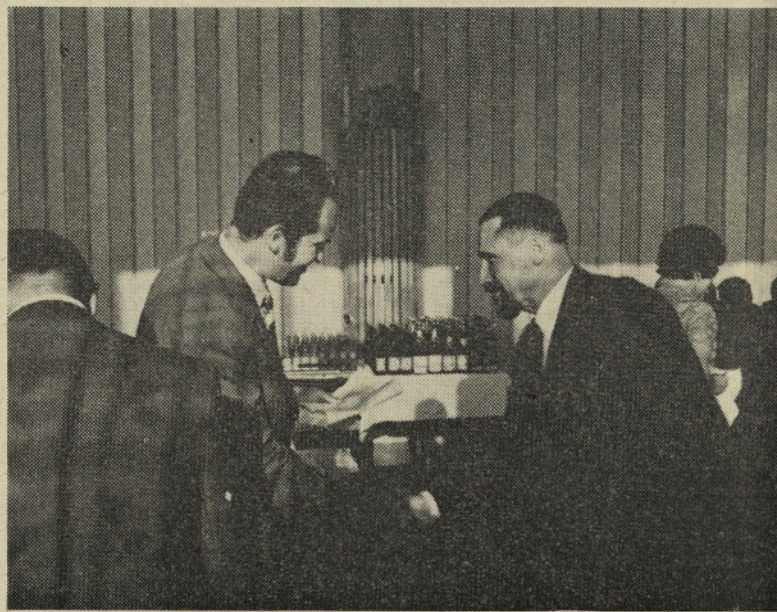
DE MLEKO

Čerenjak Franc — 12 let, Čater Milica — 13 let, Dobovičnik Ciril — 20 let, Drev Anton — 16 let, Dimec Franc — 20 let, Drofenik Marija — 10 let, Gračner Marija — 16 let, Gajšek Rozika — 10 let, Gašpert Ana — 10 let, Glavač Jožica — 10 let, Hrušovar Alojz — 16 let, Kramar Maks — 11 let, Kopitar Dragica — 16 let, Lorgar Majda — 13 let, Lovrenčič Milka

13 let, Šupar Anton — 16 let, Lipovšek Konrad — 12 let, Skale Vinko — 14 let, Mavrin Ivan — 18 let, Meštrov Angela — 11 let, Vreže Franc — 12 let, Mlinar Ana — 15 let, Stopinšek Jožica — 10 let, Kocjan Jože — 13 let, Žgajner Slava — 12 let.

DE MEŠALNICA

Petkovski Peter — 11 let, Trnar Stefan — 11 let, Pšenec Alfonz — 10 let, Podhraški Franc — 11 let, Zmrzlak Karl — 11 let, Pišek Marica — 13 let, Jona Alojz — 14



Za uspešno delo prejema nagrado vodja DE Gozdarstvo tov. Lovro Ogriz

— 10 let, Naglič Franc — 10 let, Oblak Marica — 14 let, Potočin Vida — 10 let, Puhlin Silva — 10 let, Rozman Franc — 11 let, Sattler Miha — 11 let, Šibanc Marija — 11 let, Šilih Karel — 17 let, Špes Franc — 11 let, Šimek Stevo — 18 let, Vidmar Janko — 11 let, Zatler Viktor — 17 let.

DE HMEZAD

Aubreht Jože — 20 let, Bezovšek Ljudmila — 26 let, Birska Vladimir — 26 let, Bobovnik Kristijan — 19 let, Božiček Franc — 21 let, Gosak Iva — 12 let, Grobelnik Anton — 21 let, Grobelnik Marija — 12 let, Jazbec Ivan — 11 let, Jelen Janez — 11 let, Jeriček Zlatko — 10 let, Kompolšek Anton — 12 let, Krajnc Oto — 19 let, Kralj Franc — 26 let, Krašovic Milan — 11 let, Kurnik Frančiška — 21 let, Lesjak Andrej — 12 let, Ocvirk Jože — 12 let, Pikel Franjo — 24 let, Pinter Emil — 20 let, Požun Pavla — 13 let, Rehar Jože — 10 let, Šepce Vera — 20 let, Štefančič Anton — 15 let, Trkmič Dragutin — 11 let, Vipotnik Silva — 24 let, Vrhovšek Jakob — 24 let, Jazbec Rudolf — 15 let, Kostanjšek Stanko — 11 let, Premik Ivan — 21 let, Strašek Jože — 16 let, Zagode Jože — 16 let, Zeme Franc — 12 let, Žagar Franc — 25 let, Osetič Marija — 21 let, Božiček Jožefa — 12 let, Brinovec Pavla — 12 let, Cokan Jožefa — 15 let, Klinc Rozalija — 12 let, Šuster Helena — 15 let, — Vučer Marija — 15 let.

DE VITAL

Šimek Milka — 17 let, Mazej Dragica — 12 let, Rehar Ivan —

let, Hriberšek Amalija — 10 let, Štajner Anton — 11 let, Mavrič Fanika — 14 let.

DE HLADILNICA

Matko Franc — 14 let.

DE STROJNA POSTAJA

Čede Franc — 11 let, Dajčar Janez — 14 let, Goršek Zdravko — 15 let, Hropot Karel — 14 let, Jug Vinko — 12 let, Jan Marija — 10 let, Krušič Martin — 23 let, Kopusar Jože — 18 let, Kolar Ferdinand — 12 let, Lovenjak Alojz — 17 let, Mastnak Franc — 12 let, Marinko Majda — 14 let, Planko Ivan — 11 let, Pirnat Matija — 16 let, Rozman Pavel — 20 let, Ribič Anton — 11 let, Ribič Franc — 19 let, Sitar Ciril — 18 let, Sedminek Ivan — 12 let, Stropnik Venčeslav — 10 let, Šertl Jože — 14 let, Škvarč Ivan — 24 let, Tekavc Ivan — 17 let, Tratnjek Stefan — 13 let, Toman Rudi — 14 let, Vidas Džuro — 10 let, Vinder Franc — 20 let.

DE GOSTINSTVO

Pevce Štefka — 17 let, Goleš Majda — 16 let, Krampač Vera — 10 let, Cvikel Gizela — 24 let, Tiselj Slavko — 20 let.

DE ŠMARJE PRI JELŠAH

Bezamovski Anton — 10 let, Bokalič Franc — 10 let, But Franc — 16 let, Centrih Dragotin — 10 let, Centrih Stanislav — 12 let, Čepin Kristina — 11 let, Černelič Martin — 10 let, Černelič Stanko — 16 let, Debelak Franc — 10 let, (Nadaljevanje na 8. strani)



Med prejemniki priznanj iz Mesnin je tudi dolgoletna blagajničarka Marinka Pučnik

24 let, Drame Jože — 11 let, Dobršek Franc — 21 let, Erjavce Stane — 16 let, Flis Matilda — 16 let, Felician Ivan — 13 let, Goropevšek Leopold — 17 let, Gnus Pavel — 16 let, Gobec Anica — 16 let, Grm Anton — 19 let, Grabner Ludvik — 14 let, Grčar Anica — 10 let, Hrastnik Jakob — 11 let, Hren Alojz — 13 let, Ivačič Anton — 18 let, Jagodič Vinko

Romana — 15 let, Temnik Jože — 16 let, Tofant Angela — 15 let, Tovornik Alojzija — 11 let, Tomažič Ivan — 11 let, Trobiš Milica — 14 let, Vaš Jožica — 15 let, Veber Nežika — 15 let, Vučajnik Marjeta — 12 let, Vaukner Silva — 18 let, Vovk Drago — 12 let, Vedenik Karl — 14 let, Vrečko Franc — 21 let, Zalokar Anton — 12 let, Zupančič Anica — 22 let,

Kako bomo sadili jagode

Poznamo dve obdobji sajenja jagod: spomladansko in jesensko. Spomladi posadimo jagode čim prej, ko nam to dopušča vreme, za jesensko sajenje pa je najbolj primeren čas v drugi polovici avgusta. Jesensko sajenje ima pred pomladanskim to prednost, da nam da tak nasad že naslednjo spomlad poln pridelek, medtem ko spomladni sajenje sadike dajo obilen pridelek šele po enem letu. Poleg tega pa so v jesenskem času tudi vremenski pogoji bolj ugodni kot pa spomladi. To se je lepo pokazalo letošnjo pomlad, ko smo posadili prvi hektar jagod. Zaradi neugodnega vremena smo zakasnil s pripravo zemlje, kar prav gotovo slabo vpliva na rast sadik. Zamudili smo tudi najbolj primeren čas za sajenje, poleg tega pa je nato nastopilo še zelo vroče obdobje, tako da smo morali nasade še zalivati. V jesenskem roku sajenja takih težav navadno ni.

Kljub omenjenim težavam smo bili prijetno presenečeni. Vsi nasadi, ki so bili kolikor toliko pravočasno posajeni, so zelo lepo uspeli. Pogoji za rast jagod na črnih folijah so namreč mnogo bolj ugodni, kot pa na nepokriti zemlji. Sadike so se namreč zelo hitro prijele in po mesecu dni so se že bujno razrastle. Nekateri nasadi so že v mesecu juniju dali tudi nekaj pridelka.

Pred nami so priprave za jesensko saditev. Črne folije in sadik bomo imeli dovolj za 5—6 ha nasadov.

Ce hočemo, da bomo uspeli, se moramo na to že sedaj pripravljati. Tisti, ki so se že odločili, da bodo sadili, in tisti, ki še okle-

vajo, bi morali čim prej pripraviti površine.

Zemljo je treba temeljito obdelati in dobro pognojiti. Preorano zemljo pobranamo in potolčemo grude, šele ko vse to opravimo, lahko pričnemo polagati folijo. Zaenkrat bomo verjetno morali to delo še opraviti ročno, pozneje pa bomo tudi to lahko delali s strojem. Folije so široke 1,20 ali 1,40 m. Glede na to, kakšne folije imamo, naredimo tudi različno široke grede. Na ožje sadimo dve vrsti sadik, na širše pa tri vrste.

Na površino 1 ha posadimo ca. 50.000 sadik. Predno pričnemo saditi, moramo folijo preluknjati. V ta namen si pripravimo železne luknjače iz cevi premera 4—5 cm. Cevi naj bodo dolge ca. 10 m, nanje pa privarimo 60—70 cm dolg ročaj. Tak luknjač moramo potem na ognju segreti. Delo gre tako kaj hitro od rok. Polaganje in luknjanje folije je dokaj zamudno delo, se nam pa izplača, ker se s tem izognemo poznejšemu okopavanju nasadov. O drugih dobrih lastnostih folije smo že govorili, zato tega ne bomo ponavljali.

Stroški naprave nasada so precej visoki, vendar se pri dobri zasnovi in primerni oskrbi nasada kmalu povrnejo. Glavni postavki v stroških sta sadike in folija. Ostali stroški pa niso večji kot pri pridelovanju katere koli vrtnine. Precejšen strošek predstavlja tudi obiranje pridelka. Podrobno smo o stroških in dohodku pri pridelovanju jagod v Hmeljarju pisali, zato tega ne bomo ponavljali.

Oskrba ne zahteva veliko dela. Paziti moramo, da pravočasno po-

škropimo vmesne poti: s herbicidi proti plevelu in da zaščitimo jagode pred napadi bolezni.

Pogodbeno zagaranirana cena 3,50 din na videz ni stimulativna. Računati pa moramo, da bodo prodajne cene ugodnejše in bodo pridelovalci dobili več. Že letos smo videli, da so kljub poznejšemu zorenju (zaradi kasne saditve) pridelovalci prodajali jagode po 8 din za kg. Cena pa hitro pada, kljub temu lahko dosežemo povprečno prodajno ceno 4 din. Pri pridelku vsaj 6000 kg na ha nam dajo jagode zelo lep zaslužek.

Opozoriti moramo na to, da lahko divjačina, predvsem srne,

predstavlja resno nadlego. S primernimi odvrtačili in strašili lahko nasade le delno zavarujemo, več uspeha je z električnimi pastirji. Najbolj uspešna pa je pravilna izbira parcele. Izogibati se moramo takim legam, kjer so v bližini prehodne poti, ki jih uporabljajo srne za pot na pašo ali vodo.

Kot smo že omenili, imamo za jesensko saditev pripravljenih dovolj sadik in črne folije, zato priporočamo kmetom (predvsem v obrobni predelih), da gredo korajžno v to proizvodnjo.

L. SEMPRIMOŽNIK

Higiena molže

Vsako leto v vseh letnih časih, najbolj pa v poletnih mesecih, pride problem čistoče vimena prav posebej do izraza. Izgube zaradi poškodb vimena ob slabi negi oziroma nehigijski molži se kažejo v več oblikah:

- izgube zaradi manjše proizvodnje krav;
- izgube zaradi hitrejšega izločanja krav iz reje;
- izgube na kvaliteti mleka;
- izgube zaradi slabe sposobnosti mleka za predelavo.

Iz navedenih razlogov morajo proizvajalci skrbeti za higiensko molžo, če želijo proizvedeno mleko vnovčiti po normalni ceni in proizvajati mleko po nizki ceni.

V govejih hlevih moramo skrbeti za higieno vimena med samo molžo in v času presušitve krav koncem laktacije.

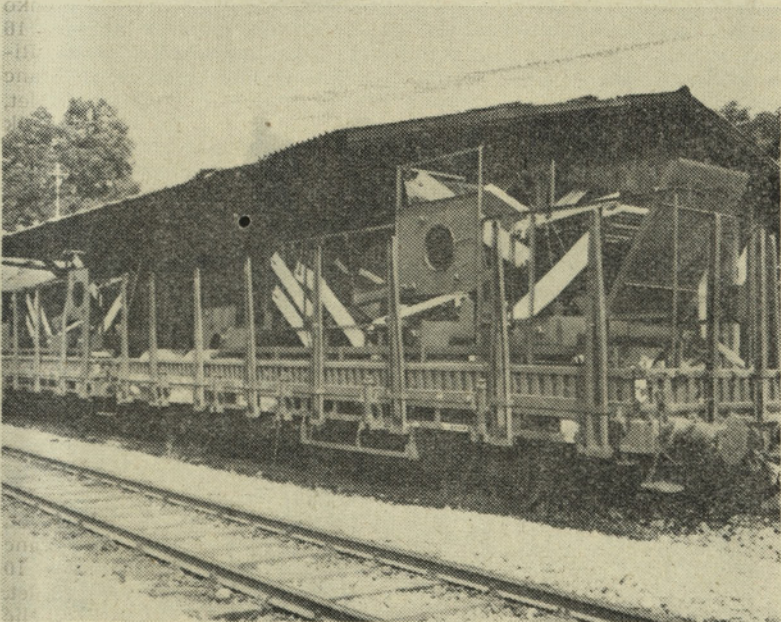
Za higieno molže so odločilni trije najvažnejši faktorji: molznik, pribor za molžo ter krava oziroma vime.

Molzniku mora postati delo za higiensko proizvodnjo mleka popolnoma rutinsko in obvezno.

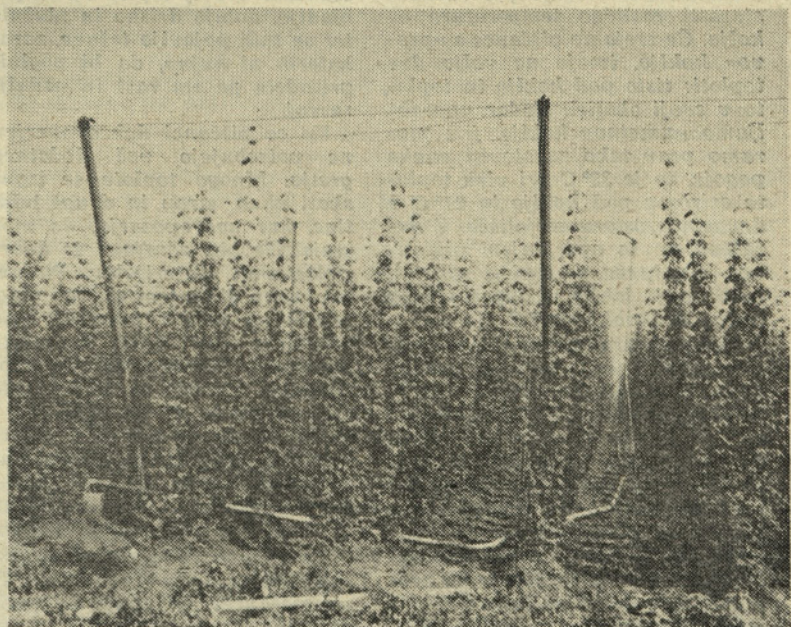
Razkuževanje rok, pribora za molžo in samega vimena pred vsako molžo je osnova za pridobivanje kvalitetnega mleka. Žal pa v mnogih hlevih marsikdaj izpustimo eno ali več faz priprave za higiensko molžo.

Pred molžo se vime opere z mlačno vodo, kateri dodamo razkužilo. Za tem se obriše s čisto suho krpo, kar je obenem že delna masaža vimena.

(Nadaljevanje na 6. strani)



Zadnje dni julija so s celo kompozicijo vagonov prispeli obiralni stroji



Dežja ni in ni. Le tu in tam pade kakšna rosa. Namakalne naprave so prav sedaj pokazale svojo pravo vrednost



Na Pavlovo sejem v Trnavi ni bil preveč živ, ni bilo veliko bregjih telic, po katerih je povpraševanje, pa tudi resnih kupev ni bilo. Kljub vsemu je bilo prodane nad polovico prignane živine

(Nadaljevanje s 5. strani)

Vodo z razkužilom moramo večkrat menjati. Po pranju vimena bi morali prve curke izmolsti v posebno posodico. V kanalih seskov se namreč nahaja največ umazanije in kužnih klic, ki jih s prvimi curki mleka izplaknemo, sicer bi prišle v ostalo mleko in se tam hitro razmnožile.

Pomembno je tudi takojšnje zdravljenje vimena, če se pojavijo vnetja. Prav tako je treba vse poškodbe kože vimena takoj odstraniti, če se krava rani npr. na paši.

V poletnem času je potrebno še posebej paziti na čistočo hleva. Neprežračeni, temni in vlažni hlevi zelo pospešujejo razvoj kužnih klic v hlevu. Kanalizacija v hlevu mora biti redno vzdrževana, ker amonijak in vlaga pogojujeta razvoj vnetja vimena. Opozoriti je potrebno še posebej, naj proizvajalci ne oddajajo mleka od zdravljenih krav, ker bi uničili sposobnost predelave za vso količino zbranega mleka.

T. HORVAT

Vzreja piščancev

Po valjenju, ki traja pri kokoshih 21 dni, se pričinja prvo obdobje v življenju mladih živali — zreja. Preden se odločimo, kako in kje bomo vzrejali piščance, spoznajmo nekatere njihove zahteve, zlasti potrebo po toploti.

Piščanci zahtevajo pri različni starosti različno temperaturo okolja. Če zrejamo piščance s »pravo« kolkjo, imajo na voljo dve toploti: tisto pod kolkjo in toploto v svoji okolici. Kadar uporabljamo »umetno« kolkjo, jim moramo prav tako zagotoviti enake pogoje, to je 32°C pri viru toplote oziroma pod kolkjo in 21°C v drugem prostoru zrejalnice. Z dorasčanjem in operanjem piščancev je zahteva po toploti manjša, tako da jo lahko znižujemo vsak teden za približno 3°C.

Temperaturo merimo z navadnim sobnim termometrom, vendar naj ne bi bil termometer tisti, ki bi natančno odrazil temperaturo. Izkušen perutinar lahko vidi že po počutju piščancev, če jim okolje prija ali ne. Kadar je piščanec hladno, se stiskajo skupaj in se gnetejo drug na drugega, kar lahko povzroči poškodbe ali zadušitve. Če jim je pa pre vroče, leže daleč od izvora toplote, razkropljeni po prostoru. Ob ugodnem počutju so piščanci enakomerno porazdeljeni v krogu pod izvorom toplote. Najobčutljivejši

so piščanci v prvih dveh tednih življenja, zato se moramo potruditi, da jim nudimo okolje, kakršnega potrebujejo. Sočasno je potrebno opozoriti tudi na prevoz piščancev, kadar jih kupujemo v valilnici. Tudi tedaj mora biti piščanec dovolj toplo. Če se prehladijo, dobijo drisko in plućnico ter se tudi pojavijo težave, zaradi katerih ni nujno, da bi poginili, prizadeta pa sta rast in nadaljni razvoj.

Ko so piščanci dobro operjeni, ne potrebujejo več dodatnega gretja. Mnogo toplote se izgubi skozi okna, strop in druge odprtine, kar nas opozarja, da mora zrejalnica biti zgrajena iz dobrih izolacijskih materialov. Piščanci izločajo z dihanjem mnogo vlage, precej pa tudi z iztrebki. Tisoč piščancev izloči do 11 tedna starosti 9000 litrov vode. To zopet poudarja zahtevo po dobri izolaciji zrejalnice, da se vlaga ne bi kondenzirala na stenah in se nabirala v stelji ter jo spreminjala v moker, lepljiv ali celo plesniv gnoj. Stelja, na kateri žive piščanci, mora biti vedno suha in sipka.

Piščanci potrebujejo za uspešno rast tudi dovolj svežega zraka. Tisoč piščancev potrebuje do tretjega tedna starosti polovico m³ zraka v minuti, pozneje pa se potreba po zraku podvoji. Pravilno izmenjavo zraka moramo zagotoviti

z odpiranjem oken oziroma z ventilatorji, pri tem pa moramo paziti, da ne nastaja prepih, na katerega so mlade živali zelo občutljive.

Vedeti tudi moramo, da piščanci potrebujejo za svoj razvoj določen življenjski prostor. Ko so še majhni, je naselitev na enoto površine tal lahko mnogo večja kot pozneje, ko dorastejo. Pod umetno kolkjo jih lahko spravimo različno število, kar je odvisno od toplotne zmogljivosti kolkje in vpadnega kota toplotnih žarkov na površino tal. Prostor pod umetno kolkjo navadno ogradimo z obodi iz lepenke ali pločevine, da se piščanci ne izgubljajo po zrejalnici in da se zadržujejo v območju toplotnih žarkov. Z rastjo piščancev premeščamo tudi obode v notranjost zrejalnice in tako živalim večamo življenjski prostor, dokler jih končno po 8 dneh razpustimo po celem zrejalnici. Do starosti 5 tednov lahko računamo na vsak kvadratni meter površi-

ne tal največ 20 od 5 do 11 tednov pa največ 12 do 14 piščancev.

Preden vselimo piščance, moramo zrejalnico temeljito pripraviti. Najprej ga očistimo, razkužimo in osušimo. Če smo prej v istem prostoru že zrejali piščance, je prav, da pustimo prostor počivati vsaj 14 dni. Tla nastelujemo po vsej površini 5—10 cm na debelo z lesnimi oblanci ali žagovino. Piščanci žagovino zelo radi jedo, zato jo je treba prve 3 dni imeti pokrito s papirjem, nato papir odstranimo.

Že dan pred vselitvijo moramo prostor ogreti in v ta namen priklopiti umetne kolkje.

Ko dobimo piščance, so ti navadno lačni in žejni, zato jim damo čimprej hrano in vodo. Zdravi vitalni piščanci začnejo zobati hrano takoj. Če pa opazimo »lehuha«, ki se krme ne loti, ga moramo naučiti zobati tako, da s prstom trkam po krmilni deski. Premraženi, prestari ali bolni piščanci kažejo slabo ješnost in nam v prvih dneh reje povzročajo težave. Sicer pa je skrbno opazovanje piščancev prve dni poglavna naloga perutinarja.

Če smo se odločili za zrejo piščancev, upoštevajmo še priznano izkušnjo, da vse piščance, ki jih nameravamo rediti, nabavimo naenkrat. Zelo slabe izkušnje imajo perutinarji, ki zrejajo hkrati piščance različne starosti. To zahteva več dela in izgube so večje zaradi prenosa morebitnih boleznih od starejših na mlajše živali.

Dr. A. V.



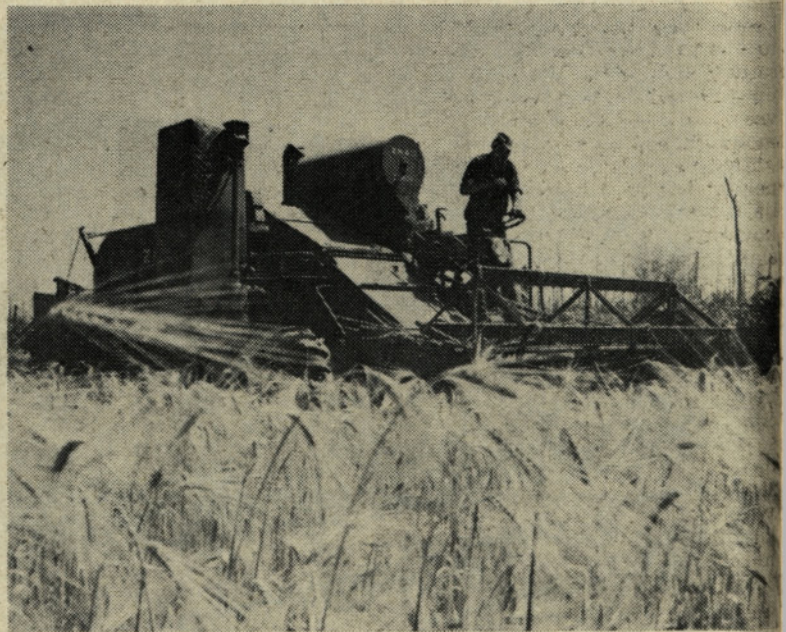
Področni svetovalec in moj rejec sta se pogovorila o negi mojega vimena. Tako je s čistočo in pravilno molžo odpadla vsaka bojazen o obolenjih, pa tudi mleko imam sposobno za predelavo

Upoštevati moramo tudi krmilni prostor, ki ga morajo imeti živali. Prvi teden zreje dobivajo piščanci krmo na krmilnih deskah ali pa krmo kar posipamo po lepenki.

Kmetje in gorivo v zahodni Evropi

Zahodnonemški kmetje plačujejo za traktorsko gorivo od 0,70 do 0,80 din za liter, kar je okrog povprečja v EGS. Najvišje cene goriva za traktorje so 1,15 v Belgiji, 0,85 din v Holandiji, 0,65 v Franciji in najcenejše — nekaj nad 0,50 din za liter v Italiji. (Cene so preračunane v dinarje pred zadnjimi denarnimi spremembami v Zahodni Evropi).

(»Landtechnik«, 7. 71)



Zahvaljujoč skrbnemu negovanju kombajnov je žetev potekala brez večjih zastojev. Zastareli stroji že odpovedujejo poslušnost in kmalu bomo morali misliti na nove

Kako bomo letos obirali in sušili hmelj?

Hitro je minilo za hmeljarje letos muhasto leto, ki nam skozi ves čas rasti hmelja povzroča skrb. Hmeljišča so v glavnem lepo oskrbovana, posebej še v velikih kooperacijskih kompleksih dajejo po rodnosti kaj pisan izgled. Vidimo od lepo razraščanih in bogato s cvetjem obdanih hmeljišč do redkih z že formiranimi kobulami. Ali je za takšno stanje hmeljišč res krivo samo vreme?

O izgledu hmeljišč in o pripravih za hmeljsko sezono je hmeljarski odbor pri DE Kooperacija na seji 15. 7. 1971 razpravljal in predlaga naslednje sklepe:

Da naj bo letos cena za škaf obranega hmelja 2,50 din pri hrani, ali 3,00 din brez hrane. Obračunavanje za hrano z odkupovanjem nabranih škafov bi v kooperaciji opustili in se držali določene cene.

Predlog je, da se obiralcem povrne potni stroški na eno stran, ti pa naj izkoristijo popust 25 % na podlagi obrazca K-15, ki ga kupijo na domači postaji. *Priporočamo hmeljarjem, da ne preplačujejo dogovorjene cene in ne prevzemajo svojim sosedom obiralcev.* Opozoriti je treba obiralce, da prinese s sabo potrjene zdravstvene knjižice iz rednega delovnega razmerja in od kmetijskega zavarovanja zaradi koriščenja zdravniških uslug. Ker je vsako leto težje za obiralce, bomo te, ki še vedno prihajajo, dostojno sprejeli, primerno namestili in jim po najboljših močeh nudili dobro počutje in dober zaslužek. Obiralce, zaposlene pri privatnih hmeljarjih ni potrebno prijavljati.

Kako vsako leto, tudi letos ne bo odveč, da opozorimo hmeljarje na pravilno obiranje in vestno sušenje hmelja. Lanska kvaliteta hmelja naj nam bo vzpodbuda pri letošnjem obiranju in sušenju, da bo dosežena kvaliteta pridelka vsaj enaka lanski. V pomoč pri kontroli obiranja in sušenja nam bo letos tudi ekipa iz Hmezada in seveda naša strokovna služba. Hmeljske vreče bodo izdajali ob pričetku obiranja. PE naj razdeli vreče organizirajo tako, da jih v strnjenih vaseh dostavijo na dom. Priporočamo hmeljarjem, da vreče ne uporabljajo za druge namene, kot so namenjene. Razpored dovoza in prevzema hmelja bo objavljen kasneje.

Prevzem in sušenje zelenega hmelja, kakor tudi skladiščenje in basanje, bodo PE opravile za ceno 1,50 din za kg suhega hmelja kot je v letni pogodbi navedeno. Prevzem zelenega hmelja bo po škafih, hmeljarjem pa bo priznan po suhi teži škafa, ki jo ugotovi

Inštitut. Kvalitetno bo obrani hmelj obračunan po povprečni kvaliteti posamezne PE, ali celo sušilnice, kakor bo pač sklenil svet kooperantov PE. Hmeljarji, ki se bodo odločili za oddajo zelenega hmelja, naj se pravočasno prijavijo odgovorni osebi na PE.

V komisijo za vzorčenje hmelja letnika 1971 sta na hmeljarskem odboru bila izvoljena tov. Turnšek Pongrac, predsednik hmeljarskega odbora, in Fonda Anton, hmeljar iz Kamenč.

V skladu z letno proizvodno pogodbo je hmeljarski odbor sprejel sklep, da znaša druga akontacija za obiranje hmelja 5,00 din za kg suhega hmelja. Osnova za izračun akontacije je predcenitev pridelka hmelja, ki mora biti izvršena do 15. 8. 1971. Pravico odločanja o višini akontacije v izjemnih primerih ima svet kooperantov vsake poslovne enote.

Kakor vsako leto doslej, so tudi vsi zaposleni pri obiranju in sušenju hmelja neizogibno zavarovani. Stroške zavarovanja 0,035 din od kg oddanega suhega hmelja plačajo hmeljarji pri obračunu hmelja.

Zavarovalne vsote so naslednje:

Za nezgodno smrt 5.000 din, za nezgodno invalidnost do 10.000 din, za dnevno odškodnino 5 din.

Dnevno odškodnino plačajo največ do 200 dni, obračun pa narede na podlagi bolniškega lista. Stroške zdravljenja iz tega zavarovanja ne plačajo. Morebitne nezgode prijavite takoj na svoji PE na predpisanih obrazcih, ki jih imajo na poslovnih enotah.

Določitev časa za pričetek obiranja je letos zelo težko napovedati. Hmelj je v zelo različnih

fazah, zorenje in razvoj kobul je zelo neenakomerno. Priporočamo hmeljarjem, da se ne prenačijo s pričetkom obiranja, saj prezgodaj obran hmelj ni kvaliteten. Pričnimo obirati hmelj v najbolj optimalnem času, upoštevajoč število obiralcev, zmogljivost sušilnice, površine hmelja in dozorelost hmelja v posameznih hmeljiščih.

Hmeljarski odbor je sprejel sklep, da ni potrebno organizirati letos zamenjave žit za moko. Če pa se bo na posameznih PE pokazala potreba po zamenjavi, bomo zamenjavo žit organizirali. O tem naj odločijo službe kooperacije.

Vsem hmeljarjem želimo čim boljše nabiranje in dober pridelek!

Stane Žagar



Predstavniki ljudske tehnike tov. Janko Cvetko izroča pokal najboljšemu v kombinaciji na izbirnem tekmovanju traktoristov za republiško prvenstvo — Ivanu Ločičniku

Traktoristi so se pomerili

Za spremembo od preteklih let je bilo letošnje izbirno tekmovanje traktoristov v Radljah ob Dravi. Tekmovanje je bilo v nedeljo, 11. julija na radeljskem polju. Tovrstno tekmovanje je bilo že 15. po vrsti, na katerega so bili povabljeni vsi traktoristi celjske regije. Žal, kot ponavadi, so se tega tekmovanja udeležili le naši traktoristi in še ti v zelo skromnem številu. Od kooperantov pa se je tekmovanja udeležil le eden. Tekmovalci so se pomerili v treh disciplinah.

Prvih pet v skupni uvrstitvi in najboljši v posameznih disciplinah so bili nagrajeni:

A) V SKUPNI UVRSTITVI:

1. mesto LOČIČNIK IVAN DE Kmetijstvo II — denarna nagrada 500 din, prehodni pokal in diploma
2. mesto ŠTAJNER Martin, DE Kmetijstvo II — denarna nagrada 400 din in diploma
3. mesto ROŽMAN Boris DE Kmetijstvo Radlje — denarna nagrada 300 din in diploma
4. mesto BILJANOVIČ MILAN DE Kmetijstvo Radlje — denarna nagrada 200 din
5. mesto ŠKRABAR STANKO DE Kooperacija — denarna nagrada 100 din

B V POSAMEZNIH DISCIPLINAH:

1. mesto v oranju LOČIČNIK IVAN Kmetijstvo II — denarna nagrada 100 din
1. mesto v teoriji ŠTAJNER MARTIN DE Kmetijstvo II — denarna nagrada 100 din
1. mesto v spretnostni vožnji VRHOVNIK MIHA DE Kmetijstvo Radlje — denarna nagrada 100 din

Nagrade so bile razdeljene ob praznovanju 10. obletnice obstoja podjetja 24. julija v šempeterski gmajni.

Prvi štirje traktoristi nas bodo letos od 27. do 29. avgusta zastopali na republiškem tekmovanju traktoristov, ki bo v bližini Čateških toplic!

J. Z.



Muhasto vreme je povzročilo neenakomerno cvetenje in ponekod zgodnje zorenje hmelja in prejšnji prihod obiralcev

NAD 10 LET SO V PODJETJU

(Nadaljevanje s 4. strani)

Debelak Terezija — 10 let, Drogenik Stanislav — 13 let, Fajs Franc — 16 let, Gajer Rozalija — 13 let, Gobec Alojz — 15 let, Gobec Friderik — 14 let, Gobec Janez — 13 let, Gojtan Marija — 13 let, Goleš Marija — 10 let, Gradišek Jože — 13 let, Grobelšek Franc — 11 let, Horvat Ivan

Ivan — 11 let, Prešiček Ladislav — 11 let, Potisk Jože — 10 let, Riga Franc — 17 let, Slatenšek Frančiška — 13 let, Sivka Janez — 16 let, Sochor Oskar — 10 let, Stančič Anton — 13 let, Strašek Anton — 12 let, Šelekar Franc — 11 let, Šeligo Stefan — 12 let, Šepc Benjamin — 11 let, Šepc-tavc Ferdinand — 18 let, Sivak

nik Franc — 11 let, Grobelnik Janez — 13 let, Golavšek Vojko — 13 let, Goršek Andi — 10 let, Jager Fanika — 12 let, Jošt Ivan — 13 let, Janič Vinko — 12 let, Jager Vlado — 12 let, Janežič Polde — 10 let, Kač Karel — 15 let, Kapež Anica — 14 let, Korošec Marija — 15 let, Leban Silva — 10 let, Lončarek Stane — 10 let, Marinc Ernest — 10 let, Mastnak Stanko — 21 let, Novak Ivanka — 11 let, Ostruh Pavle — 11 let, Obreza Anica — 18 let, Pekošak Silva — 12 let, Pikel Albin — 14 let, Rojc Niko — 13 let, Rezac Fanika — 10 let, Rehar Vera — 11 let, Sadnik Vida — 15 let, Skok Irena — 10 let, Steblovnik Angelca — 21 let, Sajovec Janez — 11

let, Svet Vlasta — 12 let, Savinek Erna — 12 let, Špeglič Franc — 13 let, Štorman Stanko — 14 let, Šporin Matevž — 11 let, Skafar Polde — 13 let, Terjav Ivan — 16 let, Tajnšek Viktor — 19 let, Ulaga Marjana — 13 let, Vožič Ivanka — 21 let, Vybihal Vili — 12 let, Wagner Marija — 15 let, Vasle Ida — 16 let, Zupanek Ivan — 14 let, Zagode Slavica — 17 let, Zagradišnik Vikica — 12 let, Žilnik Minka — 18 let.

KMETIJSTVO II

Erjavec Drago — 10 let, Cerovšek Cilka — 13 let, Pajtar Fani — 13 let, Cerovšek Stanko — 16 let, Škapin Jože — 24 let.



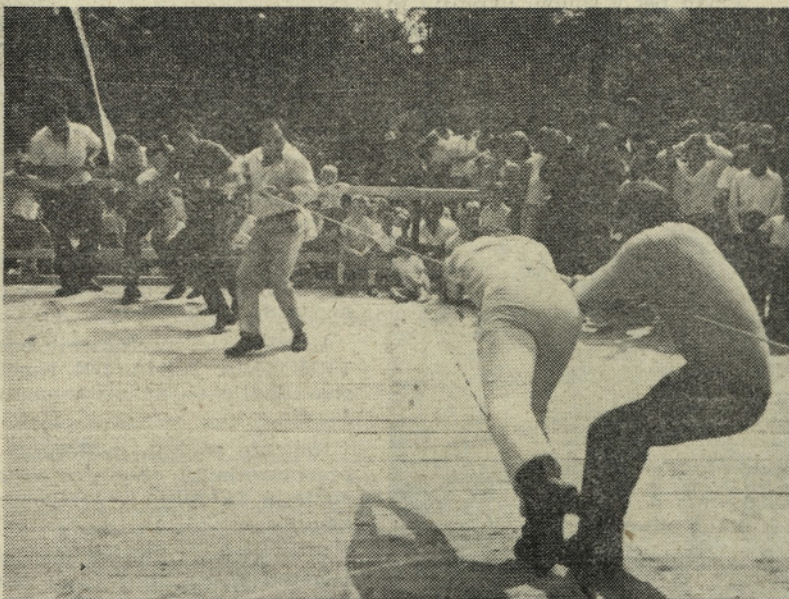
Organizator sindikalnih športnih iger inž. Marjan Drobne podeljuje priznanje inž. Slavku Vošnjaku za doseženo tretje mesto v šahu

13 let, Jagrič Martin — 15 let, Javeršek Jože — 11 let, Jeranko Kristina — 12 let, Jug Anton 10 let, Jug Anton traktorist — 14 let, Jug Martin — 12 let, Kladušek Jožef — 13 let, Kobale Alojz — 13 let, Komerički Drago — 11 let, Kamenšek Leopold st. — 19 let, Kozole Anton — 21 let, Kramer Franc — 13 let, Krivec Karel — 22 let, Krumpak Franc — 14 let, Kunst Zlatko — 14 let, Kunstič Martina — 15 let, Lipošek Ivan — 16 let, Močnik Božica — 10 let, Motoh Milan — 11 let, Novak Franc — 16 let, Obrez Marija — 10 let, Palir Anton — 14 let, Pergamož Vera — 13 let, Podhraški Emilija — 10 let, Prešiček

Dragutin — 13 let, Škorec Janez — 10 let, Štravs Janez — 11 let, Šturbej Terezija — 12 let, Valenčak Franc — 15 let, Vehovar Anton — 10 let, Vouk Marija — 24 let, Vouk Marija — 24 let, Vuk Jožefa — 11 let, Zlender Marija — 14 let, Zlodej Lovrenc — 15 let.

DE SKUPNE SLUŽBE

Arnšek Jože — 10 let, Arnšek Vida — 10 let, Brišnik Ivan — 17 let, Buazer Nežika — 12 let, Bastl Fanika — 13 let, Bučar Marija — 11 let, Brinar Fanika — 23 let, Bajda Franc — 11 let, Cehner Karel — 16 let, Česarek Jože — 11 let, Domitrovič Fanika — 14 let, Drobne Marjan — 10 let, Gojzd-



Člani ekipe DE Mleko so brez večjih težav potegnili čez črto vsako ekipo. Zato so zmagali in si priborili »kišto pira«

ZAHVALA

Ob boleči izgubi našega dobrega, skrbnega moža in očeta

MILANA DOMITROVIČA

se iskreno zahvaljujemo kolektivu skupnih služb — finančnemu centru KK »Hmežad« Zalec, ki nam je ob težkih trenutkih stal ob strani, daroval cvetje, ter ga spremil na zadnji poti. Posebno pa se zahvaljujemo tov. Vladotu Plaskanu in njegovi soprogi za požrtvovalnost.

Zalujoča žena Fanika z družino

OBJAVI

1. DE MLEKO ima prosto DM knjigovodja I.

Kandidati morajo poleg splošnih pogojev imeti še ekonomsko srednjo šolo in 3 leta delovne prakse.

Za DM je predpisano 2-mesečno poskusno delo. OD po pravilniku o delitvi OD.

Ponudbe sprejema kadroviski oddelek Kombinata Hmežad 15 dni po objavi.

2. Objavljamo prosto DM vodje ekonomskega oddelka v komercialnem centru skupnih služb.

Poleg splošnih pogojev morajo kandidati imeti končano višjo šolo ekonomske smeri in štiri leta prakse.

Za DM je predvideno 3-mesečno poskusno delo. OD je določen s pravilnikom o delitvi OD in DO. Možno je dobiti tudi stanovanje. Ponudbe sprejema 15 dni po objavi kadroviski oddelek Kombinata Hmežad.

Zalec, 10. VIII. 1971.



Za avgust

15. 8. OCVIRK Franc, dipl. vet., Vransko, telefon 72-407

22. 8. FLORJANC Julij, dipl. vet., Braslovče, telefon 72-027

29. 8. OCVIRK Franc, dipl. vet., Vransko, telefon 72-407

5. 9. LESJAK Milan, dipl. vet., Prebold, telefon 72-201

Dežurstvo prične v soboto ob 12. uri in se konča v ponedeljek ob 7. uri zjutraj.

VETERINARSKA POSTAJA
ZALEC

»Hmeljar« izdaja delavski svet kombinata »Hmežad« — Zalec, ureja uredniški odbor: dipl. inž. Anton GUBENSEK — predsednik, inž. Vili VYBIHAL — glavni urednik, dipl. inž. Miljeva KAC — urednica strokovne priloge, dipl. inž. Tone HORVAT, dipl. inž. Stane MAROVT, dipl. inž. Rajko ZOHAR in Franci IZLAKAR — člani. — Uredništvo je na kombinatu Zalec, Ulica Zalskega tabora 1. — Glasilo izhaja mesečno v 5.500 izvodih. — Letna naročnina 12 dinarjev. — Tisk in klišiji CETIS grafično podjetje Celje.

RAZDELITEV NAGRAD ZA POSLOVNO LETO 1970

Na svečanosti 3. 7. 1971 so bile tudi letos podeljene nagrade za uspešno poslovanje za leto 1970 v skladu s sklepom DSP in pravilnika o delitvi osebnih dohodkov:

I. Nagrade za novatorstvo sta prejela:

1. Janežič Rudi, kmet, inž. in
2. Krašovec Martin, kovač, vodja kovaške delavnice.

Imenovana sta na kultivatorju za hmelj vgradila trosilnik za dognojevanje, ki je izdelan iz elementov, priklopnega trosilnika za sejalnico FE, pogon iz metalnih kolutov pa je narejen po njuni zamisli in izračunu. Trosenje je natančno.

Prihranek pri dognojevanju je 30 din na hektar. Obrat Kmetijstvo Zalec namerava preurediti še več takih strojev, s čimer računa na prihrane 70.000—80.000 din.

II. Nagrade za posebne strokovne, organizacijske in vodstvene dosežke so prejeli:

3. Ludvik Semprimožnik	DE Kooperacija	tehnolog za rastl. proizv.
4. Karel Cehner	DE Skup. sl. RC	organiz. I
5. Polde Škafar	DE Skup. sl. RC	vodja org. odd.
6. Jože Cetina	DE Skup. sl. RC	progr. razvoja
7. Rajko Zohar	DE Skup. sl. RC	pripravnik
8. Zlatko Jeriček	DE Hmezad	vodja ekon. odd.
9. Lojze Lilija	DE Kmet. Šmarje	začas. upravnik
10. Branko Mravljak	DE Kmet. Radlje	vodja PE Hmelj.

III. Za izredno prizadevnost pri delu so bili nagrajeni:

11. Edi Svet	Kmet Zalec I	vodja PE H-Tabor
12. Boris Skalin	Kmet Zalec I	vodja PE Ribog.
13. Ivan Marguč	Kmet. Zalec Goved.	pom. vodje polj.
14. Marija Steiner	Kmet. Zalec Goved.	evident. farma Podlog
15. Milica Šporin	Kmet. Zalec IV	evid. farma Zalog
16. Adolf Kolenc	Kmet. Zalec Goved.	traktorist
17. Jože Marovt	Kmet. Zalec Goved.	vodja farme Podlog
18. Ivan Kuder	Kmet. Zalec goved.	vodja farme Zalog
19. Stanko Markuš	DE Sadj. Mirosan	IKV sadjar
20. Alojz Brglez	DE Vrtnarstvo	KV mizar
21. Angela Smodiš	DE Gozdarstvo	ref. za ekon. posle
22. Ivan Poteko	DE Kooperacija	vodja PE Polzela
23. Karel Žibert	DE Kooperacija	vodja PE Vojnik



Številni prejemniki priznanj za uspešno delo in nagrajenci med podeljevanjem priznanj v samopostrežni restavraciji v Celju

24. Viktor Škorjanc	DE Kooperacija	pospeš. PE Šempeter
25. Zvonko Guštin	DE Kooperacija	pospeš. PE Celje
26. Vilma Pšakar	DE Kooperacija	knjig. PE Polzela
27. Ivanka Pungeršek	DE Kooperacija	mat. knjig. DE
28. Cilka Zupanc	DE Kooperacija	knjig. PE Gotovlje
29. Marica Brinar	DE Kooperacija	knjig. PE Trnava
30. Ignac Šelih	obrat Mesnine KL	vodja top. masti
31. Franc Pečnak	obrat Mesnine KL	delavec v slad.
32. Leopold Ban	obrat Mesnine KL	mesar-klavnič.
33. Silva Vaukner	obrat Mesnine KL	progr. pripr. dela
34. Stanko Potočnik	obrat Mesnine KL	mešal. in slad.
35. Vinko Sitar	obrat Mesnine KL	delav. v skladišču

36. Anton Požun	obrat Mesnine KL	šofer
37. Biserka Valek	obrat Mesnine Mp	sekač
38. Ivan Tomažič	obrat Mesnine Mp	sekač
39. Martin Jazbec	obrat Mesnine Mp	sekač
40. Marinka Pučnik	obrat Mesnine Mp	blagajnič.
41. Franc Čerenjak	DE Mleko	skupinov. masl.
42. Marica Drogenik	DE Mleko	skupinov. izdel. jog.
43. Dragica Kopitar	DE Mleko	vodja II. izmene
44. Franc Dimec	DE Mleko	kurjač
45. Jožica Cokan	DE Hmezad	meril. vlage
46. Helena Šuster	DE Hmezad	tehničarka
47. Anton Kompolšek	DE Hmezad	vodja oznamk.
48. Slavko Matulja	DE Vital	vodja območja
49. Josip Javorovič	DE Vital	vodja območja
50. Jožica Stopinšek	DE Vital	likvid. faktur
51. Janez Perkovič	DE Vital	sklad. alk. pijač
52. Anton Šteiner	DE Mešal. krmil	strojnik
53. Ciril Pšaker	DE Skup. sl. KoC	komerc. nab.
54. Marjan Žagar	DE Skup. sl. KoC	samost. komerc.
55. Ivan Žilnik	DE Sk. sl. km. pr. Vr	poslovodja
56. Feliks Smodiš	DE Sk. sl. anal. KoC	analitik
57. Ika Marinšek	DE Sk. sl. EC	operat. I
58. Franc Bajda	DE Sk. sl. RC	vodja odd. zem.
59. Minka Žilnik	DE Sk. sl. KaC	sam. ref. za kadr.
60. Fanika Dimitrovič	DE Sk. sl. FC	(vodja)
61. Angelca Steblovnik	DE Sk. sl. FC	likvidat. II
62. Julčka Cokan	DE Sk. sl. FC	blagaj. I
63. Tilčka Kolšek	DE Združ. hladil.	likvidat. I
64. Brnjilovič Milan	DE Kmet. Radlje	ref. ekon. posle
65. Rožman Boris	DE Kmet. Radlje	traktorist
66. Čerče Vili	DE Kmet. Radlje	mehanik
67. Fak Henrik	DE Kmet. Radlje	kmet. delavec
68. Kozarič Franjo	DE Kmet. Radlje	kmet. delavec
69. Klemenčič Martin	DE Kmet. Radlje	kmet. delavec
70. Vamlek Matilda	DE Kmet. Radlje	delavec-vrtnar
71. Maher Marija	DE Kmet. Radlje	kmet. delavec
72. Bukovnik inž. Franc	DE Kmet. Radlje	vod. PE Zivinoreja
73. Kobal Albert	DE Kmet. Radlje	vrtnar
74. Čerče Silva	DE Kmet. Radlje	knjigovodja I
75. Medica Rojnik	Hranil. kret. sl.	blagaj. Polzela
76. Marija Fale	Hranil. kret. sl.	blagaj. Trnava
77. Pavla Krajnc	Hranil. kret. sl.	blagaj. Braslovče
78. Julčka Žilnik	Hranil. kret. sl.	blagaj. Tabor
79. Franc Marovt	Hranil. kret. sl.	kooperant
80. Franc Lesjak	Hranil. kret. sl.	kooperant

IV. Nagrade za povečan dobiček so prejeli v skladu s pravilnikom o delitvi osebnih dohodkov in posebnega sklepa DSP vodilni in vodstveni delavci naslednjih obratov in delovnih enot:

1. obrat Kmetijstvo Zalec
2. DE Kmetijstvo Radlje ob Dravi
3. DE Sadjarstvo
4. DE Vrtnarstvo
5. DE Gozdarstvo
6. DE Kooperacija
7. DE Mleko
8. DE DE Hmezad — izvoz hmelja
9. DE Mešalnica krmil
10. DE Gostinstvo in
11. Vodstvo podjetja.

Vsem čestitamo!

S. F.



Predsednik DSP tov. Anton Jureš in glavni direktor tov. Veljko Križnik sta podelila priznanja in nagrade. — Na sliki Marica Brinar ob sprejemanju priznanja

Kaj prinaša novega republiški zakon

O ZAPOSLOVANJU DELAVCEV
V ZVEŽI S SKRAJŠANIM,
PODALJŠANIM DELOVNIM
ČASOM TER CIVILNO
PRAVNIM RAZMERJEM?

Že konec leta 1970 je bil sprejet republiški zakon o zaposlovanju delavcev z nepolnim delovnim časom, o uvedbi dela preko polnega delovnega časa in o opravljanju dela, ki se ne šteje za delovno razmerje. Ta zakon skuša podrobneje urediti tri pomembna vprašanja, ki posegajo v prakso delovnih organizacij iz področja delovnih razmerij.

Ko bomo v podjetju vsklajevali pravilnik o delovnih razmerjih s statutom, bo nujno upoštevati določila tega zakona. Prav gotovo obstajajo pogoji za ustanavljanje DM z nepolnim delovnim časom, da o popolni ureditvi civilno pravnih razmerij (pogodbe o delu) ne govorimo.

Nadurno delo — podaljšani delovni čas je v našem podjetju pri 42-urnem delovnem tednu reden pojav, kot v času, ko se je delalo 48 ur na teden.

Oglejmo si torej kaj prinaša novega zakon, kako imamo te stvari urejene sedaj v splošnih aktih in kako bi to moralo biti, če hočemo zadovoljiti zakonodajalce.

1. Delo z nepopolnim delovnim časom je širok pojem, katerega si večkrat delavci vsak po svoje tolmačijo. Najprej moramo vedeti, da gre pri tem institutu za delovni čas, ki traja manj kot 42 ur na teden in, da je merilo za določanje dolžine delovnega časa teden in ne delovni dan.

Posebej pa moramo poznati različne oblike delovnega časa, ki je krajši od polnega delovnega časa. O tistih oblikah, ki jih že sam TZDR določa, ne nameravam razpravljati (npr. skrajšan delovni čas po 38. čl. TZDR, kadar delavec dela pod posebno težkimi pogoji 5 ali 6 ur na dan — piloti, rudarji itd., ali pa delavka z otrokom, starim do 8 mesecev, ko dela 4 ure na dan), temveč je za nas zelo pomembno, da spregovorimo o krajšem delovnem času, do katerega pride zaradi zahtev v delovnem procesu glede na obseg dela.

Skrajšan delovni čas v smislu čl. 41—44 temeljnega zakona o delovnih razmerjih se torej močno razlikuje od tistih oblik skrajšanega delovnega časa, ki so urejene z zakonom. Vsaka delovna organizacija ima lahko taka delovna mesta, če so določena v splošnih aktih kot potreba oziroma nujnost. V našem podjetju obstoja namreč možnost, morda kje tudi nujnost po ustanavljanju takih delovnih mest, niti v primerih, kadar obseg dela ni tako velik, da bi lahko utemeljili zasedbo za poln delovni čas. Taka dela so predvsem za čistilke, čuvaje, blagajničarke in razna strokovna dela, ki bi nakazano delo lahko opravili v krajšem času, kot je poln delovni čas. Ker take mož-

nosti zaposlitve delavcev naši splošni akti ne predvidevajo, se nekatere DE zatekajo k sklepanju pogodb o delu, katere pa se lahko največkrat ponavljajo nezakonito iz meseca v mesec, če vemo, da ta oblika razmerja lahko traja največ 30 dni na leto. V kolikor pa se sprejme za določeno delo delavce za določen čas, nam pa mora biti jasno, da ta oblika DR ni istovetna z delovnim razmerjem, ki se sklepa z delavci, če to dovoljujejo splošni akti za nedoločen čas (stalno DR) s skrajšanim delovnim časom do 4 ure ali več na dan.

Obseg pravic, ki jih ima sprejeti delavec v OZD se nekoliko razlikuje od delavcev, ki so v DR s polnim delovnim časom. Delavec, ki dela najmanj 4 ure dnevno, je v glavnem izenačen po obsegu pravic z delavci, ki delajo polni delovni čas, medtem, ko tisti delavci, ki delajo manj kot polovico delovnega časa, niso polno socialno zavarovani, uživajo pa varstvo pri delu in so socialno zavarovani le za nesreče pri delu in poklicne bolezni.

Delovna mesta s skrajšanim delovnim časom se zasedejo na enak način, kot tista s polnim delovnim časom. To pomeni, da je treba delavce za taka delovna mesta sprejemati na podlagi razpisa ali objave. Prednost pri zaposlitvi pa imajo še vedno tisti, ki niso zaposleni ali samo delno zaposleni. Če teh ni, potem pridejo v poštev tudi taki delavci, ki so v delovnem razmerju.

Republiški zakon je glede roka objavljanja prostih DM s skrajšanim delovnim časom to omenil in sicer tako, da se sedaj taka delovna mesta objavljajo ne več na vsakih 6 mesecev, temveč na vsakih 12 mesecev, če delovno mesto zaseda delavec, ki je že pri drugi delovni organizaciji v delovnem razmerju, v nasprotnem primeru pa to ni potrebno. Izjemoma pa sme delovna organizacija sprejeti delavca v delovno razmerje za nedoločen čas, četudi je drugje redno zaposlen, vendar ob pogoji, da je ustanovljeno delovno mesto za dela strokovnega, znanstvenega, raziskovalnega občasnega značaja kot nujna, z izjemo avtorskih del v smislu 3. člena Zakona o avtorski pravici. Dela, ki se štejejo za avtorska, pa lahko izvršijo tudi lastni delavci, s katerimi se sklene avtorska pogodba.

2. Na podlagi določil člena 45 Zakona o delovnih razmerjih so možnosti za uvedbo podaljšanega delovnega časa zelo omejene. Delovna skupnost pa kljub temu lahko razširi možnosti na nove pogoje, ker je zakon določil, da to posamezne republike lahko uvedejo.

V našem statutu so določila republiškega zakona že zajeta in so v skladu z ostalimi splošnimi akti.

V nobenem primeru ni mogoče opravljati nadurno delo, kot stalna oblika vsakodnevnih potreb. Če je tako, potem se zaradi pove-

čanega obsega dela mora povečati število delavcev na podlagi sistematizacije delovnih enot in objaviti prosta delovna mesta po postopku, ki ga določa zakon.

Podaljšani delovni čas pomeni poseben pogoj dela, zato ima delavec, če dela nadurno delo, večji obseg pravic, kot v rednem 7 urnem delovnem času, to se pravi, da delo v podaljšanem času vpliva na drugačen OD in dolžino letnega dopusta.

O uvedbi podaljšanega delovnega časa praviloma odloča kolektivni organ, kadar gre za delo v smislu 4. in 5. člena republiškega zakona.

Posameznik pa lahko odloča o nadurnem delu v primerih, ki jih določa 1. in 2. odstavek 45. člena temeljnega zakona, če gre za nesrečo ali procesu proizvodnje grozi materialna škoda in, če se začeto delo ne zaključi itd.

O vsakem nadurnem delu bi praviloma morali izdati za delavce odločbo, zoper katero pritožba ne zadrži izvršitve.

Največkrat pa se dogaja, da odrejeno nadurno delo obravnavamo nekoliko drugače in, če se delavec brani takega podaljšanega dela, zoper njega težko ukrepamo. Delavec mora delati podaljšano delo v vseh primerih, ki so določena v splošnih aktih. V nasprotnem primeru delavce krši delovno dolžnost in je za odklanjanje dela v podaljšanem delu disciplinsko odgovoren.

Tako zvezni, kot republiški zakon posebej ne določata koliko časa lahko traja nadurno delo. Ponavadi traja tak delovni čas toliko časa, kolikor je to potrebno. Pri tem pa je treba upoštevati določila zakona, ki pravi, da sme delavec delati dnevno največ 12 oziroma 14 ur, če gre za sezonsko delovno organizacijo, pri čemer se upošteva tudi mlade delavce izpod 18 let starosti, ki morajo imeti najmanj 12 ur počitka med dvema zaporednima dnevoma.

Upoštevajoč, da traja tedenski delovni čas 42 ur, potem sme trajati delo nad polnim delovnim časom dnevno:

- pri pet-dnevnem delovnem tednu 3,5 ure
- pri šest-dnevnem delovnem tednu 5 ur.

V delovni organizaciji sezonskega značaja, to je tudi naša DO, pa:

- pri 5-dnevnem delovnem tednu 5,5 ure,
- pri 6-dnevnem delovnem tednu 7 ur.

Tega načela bi se naše delovne enote morale držati, ker je kot tak tudi zakonit.

3. Kot tretji institut, katerega republiški zakon obravnava in nekoliko po svoje ureja je tako imenovano »Civilno-pravno razmerje« oziroma »pogodba o delu«. V nadaljevanju tega sestavka se bomo posluževali izraza »pogodba o delu«.

Pri pogodbi o delu ne gre za delovno razmerje, ampak za medsebojni dogovor, ki pomeni, da vsaka od pogodbenih strank prevzema določene obveznosti. Pogodbena stranka je lahko delavec, obrtnik ali kaka druga fizična oseba, ki je po pogodbi dolžna opraviti določeno delo sa-

ma ali preko druge osebe, na katero prenese izvršitev pogodbe in je zato tudi odgovorna.

Večina naših delovnih ljudi nepravilno pojmuje pojem instituta pogodbe o delu. Zelo pomembno je dejstvo, da ravno tisti, ki take pogodbe sklepajo, ne poznajo iz objektivnih, kot subjektivnih vzrokov tega instituta. Najosnovnejše, kar je treba o tem vedeti je, da delo po taki pogodbi traja določen čas in da se s tako pogodbo ne more prav vsako delo, katerega smatramo, da je v trenutni situaciji nujno, izvršiti.

Po zakonu o delovnih razmerjih se sklepa pogodba o delu za taka dela, za katera ni potrebno ustanoviti delovnega mesta, ker je obseg dela mnogo manjši, delo pa občasno oziroma začasno.

Temeljni zakon o delovnih razmerjih namreč določa, da delo po taki pogodbi lahko traja največ 30 dni. Določa tudi za katero delo se pogodba lahko sklepa.

Delovna organizacija je na podlagi tega tudi dolžna izločiti vsako leto potrebna sredstva iz sredstev mase OD ter določiti za take zaslužke osnove in merila. Ker tega ne izvršujemo načrtno, se na račun civilno-pravnega razmerja izplačuje neprimerno več sredstev, kot bi se jih sicer in tako verjetno po nepotrebnem zmanjšujemo skupno maso OD podjetja oziroma DE v korist drugih delavcev.

V bodoče bomo morali v splošnih aktih bolj jasno in konkretno določiti katera dela se lahko obravnavajo po tem institutu in koliko sredstev naj se vnaprej določi v ta namen.

Po republiškem zakonu, ki je ta institut nekoliko ublažil, pa sedaj ni več ostro postavljeno kako dolgo naj tako delo traja. Delo po pogodbi lahko traja tudi dalj časa kot 30 dni v koledarskem letu, to je toliko časa, kolikor ga je potrebno za izvršitev določenega dela.

Povsem jasno je, da se tako delo ne more zavleči od 1 meseca do 6 mesecev ali celo 1 leto. Če je tako, potem gre za delo, katerega je treba okarakterizirati kot stalna vsebinska dela s polnim ali skrajšanim delovnim časom.

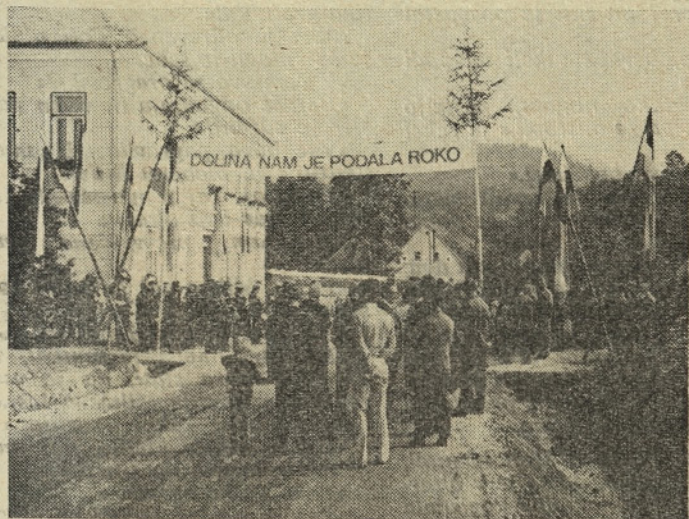
Stranka pogodbenega razmerja je po republiškem zakonu lahko vsaka fizična oseba in ne več samo delavec, ki mu tako delo ni edini in glavni vir dohodka za preživljanje. To se pravi, da tako pogodbo lahko sklene DO tudi s svojim delavcem. Nadalje z nezaposlenimi, študenti, upokojenci itd.

Kot vidimo je precej novosti, ki jih bo ravno pri tem pravnem institutu potrebno vnesti v statut in podrobneje obdelati v pravilniku o delovnih razmerjih.

Jože Franko



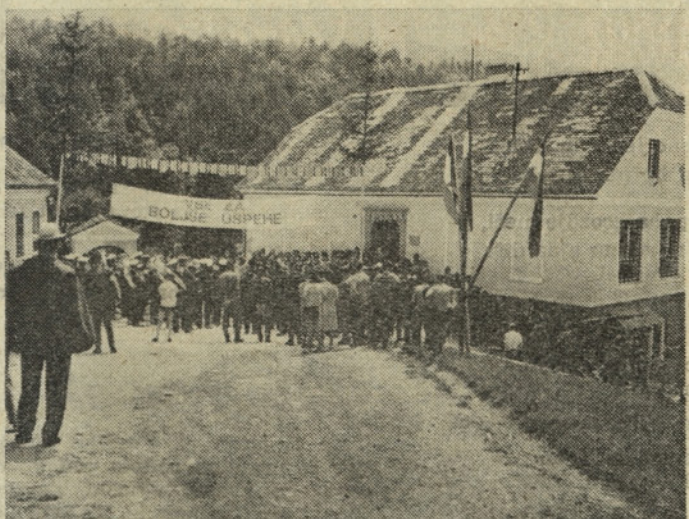
S praznika občine



Pri obnovljeni šoli v Pirešici je ob zvokih pihalne godbe iz Liboj po krajših govorih ob navzočnosti številnih domačinov, med njimi je bil tudi najstarejši Franc Potočnik, in gostov Joško Rozman, predsednik občine Zalec, slovesno prerezal vrstico in otvoril speljano cesto v Galicijo



Na slavnostni seji, ki se je razvlekla zaradi izčrpnega poročila predsednika občine, so podelili nagrade občine Zalec Turističnemu društvu ŠEMPETER, Krajevni organizaciji SZDL Galicija, CINKU Francu iz Žalca in novinarju Večera Lojzu TRSTENJAKU



V Galiciji so adaptirali šolo in jo za zaključek rednih slavnosti pokazali številnim gostom

Sprehod skozi povojni čas Hmeljarja

(Nadaljevanje)

Sedmo zasedanje Evropskega biroja za hmeljarstvo v Münchnu.

— O —

...Prvi prevzemi letošnjega pridelka potrjujejo, da bomo verjetno še na boljšem, kot smo bili lani...

— O —

Zičnice v hmeljskih nasadih počasi a vendar uporno spreminjajo podobo Savinjske doline. Zadnji dve leti so pokrile površino nad 200 hektarjev...

— O —

Silovit razmah v mehanizaciji si je zažrtala Savinjska dolina. Zlasti v hmeljarstvu! Neogiben je kader, voljan in sposoben za vodstvo strojnih oddelkov domača sleherne kmetijske zadruge v celjskem okraju...

— O —

V septembru letos je delavski svet »Agroservisa« v Sempetru sklenil, da se s 1. 1. 1958 vključi v Poslovno zvezo Zalec.

— O —

Živinorejske razstave so nekaj prevez stanja v živinoreji oziroma prikazujejo napredek ali nazadovanje. Letošnji živinorejski razstavi v Kapli in Sempetru sta v tem popolnoma uspeli...

— O —

PRIPRAVO ZA IZDELOVANJE KAVLJEV

...ki z njimi obešamo žice na goracionaliziral, to je izpopolnil, Ivan nje omrežje v hmeljskih žičnicah, je Smerdelj, 75-letni delavec na Državnem kmetijskem posestvu Založje-Sempeter tako, da jo zdaj pri njem naročajo mnogi napredni hmeljarji in socialistična kmetijska posestva!

— O —

...Rezultate dela inštituta pa ne bomo objavljali le v »Biltenu«. Kot doslej, bodo strokovnjaki inštituta objavili svoja dognanja in nasvete še v »Hmeljarju«, seveda v preprostejši besedi, ki bo razumljiva tudi tistemu hmeljarju, ki ni imel prilžnosti, da bi se strokovno šolal.

1958

Prva naloga v poljedelstvu je izvajanje rajonizacije. Propagirati je treba sajenje tistih kultur in sort, ki po načrtu rajonizacije spadajo v naše področje. Pri nas še vedno velika večina tekmovalcev seje oziroma sadi vse kulture, ki kolikor toliko uspevajo in najrazličnejše sorte brez ozira na rajonizacijo.

— — —

Druga naloga pospeševalne službe je zavesti na vsem našem področju in na slehernem gospodarstvu primeren kolobar, kajti samo na ta način lahko v naših prilikah racionalno gospodarimo.

— — —

V proizvodnji hmelja je treba v prvi vrsti širiti žičnice hmeljišč. Dosedanja izkušnja je pokazala, da bo hmeljev, zlasti če upoštevamo razširitev hmelja po vsej Sloveniji, vedno manj in bo zato potrebno nujno širiti žičnice v hmeljiščih. Če gojimo hmelj na žičnici, se izognemo marsikateremu težkemu delu, na drugi strani pa je na žičnicah mogoče pridelati celo več hmelja, kot na hmeljavkah.

— — —

Hmeljarstvo stoji pred važno nalogo: razširitev hmeljišč ne samo v Savinjskem področju, temveč tudi po vsej Sloveniji.

— — —

Potrebno pa je, da se razen glavnih melioracijskih del na Ložnici in pozneje na Boljski istočasno rešujejo tudi manjše melioracije. Tako je odbor postavil predlog za dodatno melioracijo, s pomočjo katere bi bilo mogoče meliorirati levi breg Savinje od Zalca do Levea.

Perspektivni načrt razvoja kmetijstva nalaga kmetijskim organizacijam, da razširijo hmeljišča v Sloveniji na 4.500 ha. Od tega v celjskem okraju od dosedanjih 2.000 ha na 3.400 ha.

— — —

Občasno bo Inštitut skliceval v Zalcu strokovne vodje hmeljske proizvodnje kmetijskih zadrug in družbenih kmetijskih gospodarstev, zaradi seznanitve s posameznimi ukrepi.

(Nadaljevanje sledi)

Zvestemu tovarišu v slovo

Dne 28. 6. 1971 se je smrtno ponesrečil naš traktorist ŠMAJS ERNEST, zaposlen pri DE kooperacija PE Braslovče.



Od njega smo se poslovili 3. 7. 1971 na pokopališču v Braslovčah. Ernest je bil rojen 14. 11. 1929 v Parižljah pri Braslovčah kot sin skromnega delavca, ki pa je v zgodnji mladosti zapustil nepreskrbljeno družino. Tako se je Ernest moral v zgodnji mladosti resno spoprijeti z življenjem. Izučil se je za sodarja, vendar ga ta poklic ni veselil, zato se je leta 1958 zaposlil kot traktorist pri takratni Kmetijski zadrugi Braslovče.

Svojemu novemu poklicu je ostal zvest do svoje prežgodnje smrti. Vest, da je umrl naš delovni tovariš, ni prizadela samo kolektiv, temveč tudi kmete kooperante, med katerimi je bil zelo priljubljen.

Bil je eden redkih traktoristov, ki nikdar in nobenemu ni odrekal usluge neglede na čas.

Poleg dela, ki ga je opravljval v službi, ki ni bila lahka, je bil član več družbenopolitičnih organizacij, posebno se je odlikoval v gasilstvu, kar ponovno dokazuje, kako je rad pomagal svojemu bližnjemu.

Kot član ljudske tehnike in dober ter spreten traktorist se je dolga leta udeleževal raznih tekmovanj in dosegel več dobrih rezultatov.

Ernest, ohranili te bomo v lepem spominu!

PE Braslovče

Kako je Mihec postal savinjski kmet

Zgodba je stara. Meni jo je povedal prijatelj. Njemu jo je zapel oče. On je slišal zgodbo iz ust svojega deda. Vsekakor je od takrat minilo sto in še nekaj let. Da ne bo šla v pozabo, jo zapam vam.

Ob robu Savinjske doline je bila velika kmetija. Pri Gajtežu so pravili. Rajni Gajtež je imel edinega sina, Miha po imenu. Lepo sta z ženo skrbela zanj, on pa jima ni vračal ljubezni. Bil je jezav, velik pretepač. Starša je neprenehoma nadlegoval za grunt in sploh je z njima zelo grdo ravnal. Mater je malo pred smrtjo zaklenil v vlažno klet in ji grozil:

»Jaz ti bom pomagal na drugi svet!«

Ko pa je shirala in se je približal zadnji trenutek življenja, je poklicala sina in rekla:

»Greh, ki si jih storil, ti ne bodo nikdar odpušteni.«

Miha je pomislil na svojo bodočnost. Padel je na kolena in prosil z dvignjenimi rokami:

»Mati, odpusti mi, saj nisem mislil tako hudo.«

Nagnila se je k njemu in tiho zašepetala:

»Prizanašaj bolnemu očetu...«

Potem je umrla. Pokopali so jo. Komaj pa so minili trije tedni, je že Miha pozabil na obljubo. Napil se je šmarnice, vzel v drvarnici sekuro in stopil pred bolnega očeta:

»Daj mi grunt!«

Oče pa je odmajal z glavo:

»Ne, zdaj še ne. Meni zadnjo luč, tebi ključ.«

Raztogotilo je Miho še bolj. Vrgel je sekuro v kot in dvoje močnih rok se je zarilo v očetov vrat.

»Hudič stari, tak pogini že enkrat!«

Očetov obraz je postal siv in zaripel. Komaj je še tu in tam ulovil trohico sape. Nato je zaprl oči in padel v nezavest. Miha, misleč da je mrtev, je tekkel k sosedu:

»Pridite, naš oče umira!«

Ko pa so prišli, je sedel na postelji, močno pokašljeval in hlastal za zrakom. Odprl je usta in izgovoril nekaj besed:

»Ljudje, sosedje moji, zadaviti me je hotel...«

»Kdo?« so prepadeno vprašali.

»Moj sin...«

Potem je padel vznak in umrl. Zdaj je Miha postal gospodar. Ljudje so govorili, da je ubil očeta in mater, toda njemu so bile take govorice kaj malo mar. Zdaj je imel očetov denar in posestvo, treba mu je samo še poiskati nevesto, pa bosta sreča in mir v hiši. Hodil je iz vasi v vas in snubil najbogatejše kmečke dekle. Toda vsaka se je zgrozila:

— Takega hudodelca in skopuha pa že ne!

Našel je sebi primerno na drugem koncu doline. To je bila Urbanova Lizika. Bila je nekaj let starejša, dote pa je imela za devet drugih deklet. Toda njen srček ni veljal počenega groša. Tudi ona ni poznala usmiljenja s starši. Zato je njen oče dejal:

»Dam ji še sto zlatih tolarjev, samo da gre od hiše.«

Miha se je polakomil za denarjem in vzel Lizo za ženo. K bogatiji je prišla še druga bogatija.

Otrok ni hotelo biti, zato sta najemala služinčad, ki pa je sproti odhajala. Miha in Lizika sta jo vse preveč gonila k delu, hranila in plačevala pa sta jo slabo. Pa tudi s sosedi se nista razumela. Zdaj sta jim zastrupljala kokoši, rezala mlada sadna drevesa in ko je tu in tam izbruhnil požar, so ljudje potihlo govorili:

— Gajtežev Miha, nihče drug!

Edini njun zaveznik je bil župnik. Ta je bil stalni gost. Lizika ga je gostila s pohanimi piščanci, a Miha ga je častil z rujnim vincem. In preden se je poslovil, je postal na velikem dvorišču, se ozrl na hišo in gospodarsko poslopje in delal velike križe:

»Ljubi bog, daj Gajtežema srečo in zadovoljstvo!«

Cepprav sta bila Gajteža srčno slaba človeka, sta vsak dan zmolila vse tri dele rožnega venca. Lizika je vsak dan šla k maši, oba pa sta bila prepričana, da se bo končno zgodil čudež in bo Lizika rodila otroka.

Bilo je sredi maja, takrat, ko je na kmetih največ dela, ko stopi v Gajtežovo hišo pobit štiri najstih let, Mihec po imenu.

»Dober dan! Star sem štiri najst let in iščem službo.«

»Kje imaš očeta in mater, kje brate in sestre, kje so tvoji strici in tete?« ga je vprašala Lizika.

»Vsi so pomrli. Sam sem na tem skrivljenem svetu.«

»Na tem božjem svetu!« je pribil Miha.

»Pokaži roke!« je zahtevala Lizika.

In Mihec je pokazal roke. Gajteža sta videla polno krvavih žuljev, pa sta ga vprašala:

»Kje si zaslužil te žulje?«

»Leto in dan sem služil pri kmetu Skopuhu. Trdo sem garal, ko pa bi mi moral plačati, me je pognal,« je žalostno povedal Mihec.

»Prav,« je rekel Miha. »Pa bodi naš pastir. Za plačilo boš dobil hrano, obleko, čevlje in vsako soboto po en srebrni tolar. Se strinjaš?«

Fant je pristal in postal Gajtežev pastir. Delal je leto in dan, a Gajteža o plačilu nista rekla besede. Govorila sta, da krojač še ni dobil blaga, pa da je čevljar bolan in da imata samo zlate tolarje. Ker je pritisnila zima in je na polju zmanjkalo dela, sta rekla, da si lahko poišče drugo službo. Mihec pa je dejal, da bo počakal še enkrat leto in dan in bo takrat zahteval dvojno plačilo.

Tisti čas je prikolovratil okoli oglov berač Malha. Prosil je za skodelico toplega mleka in prenočišče. Toda Gajteža sta ga odslavila z besedami:

»Pridi poleti, takrat bosta pri hiši delo in jelo!«

Mihcu se je berač zasmilil in ga je povabil v hlev, kjer je imel svojo posteljo. Pomolzel je kravo in mu dal surovega mleka.

Nato pa sta skupaj legla, dolgo sta kramljala in preden sta za-spala, je pastirju zaupal berač:

»Mihec, tebe išče sreča.«

»In kdaj me bo našla?«

»Kmalu, še to pomlad.«

Drugo jutro se je berač poslovil, še prej pa mu je pošepetal na uho:

»Mihec, berača nikoli ne podi od hiše.«

»Hiše tako nimam, posteljo mi bom pa že odstopil,« je rekel fant.

»Tudi hišo boš imel.«

Berač Malha je krenil svojo pot, pastir Mihec pa je še dolgo mislil na njegove besede.

Minil je mesec, minila sta dva, trije. Spet je prišla v deželo pomlad in na polju se je spet pričelo delo. Mihec je garal kot črna živina, gospodar Miha je ukazoval, Lizika pa je vsako popoldne letela v cerkev in prosila za otroka in dobro letino.

Enkrat, ko tako kleči in moli, se ji je zazdelo, da se je v oltarju nekaj premaknilo. Pogledala je okoli sebe in spreletela jo je groza. V tem pa je pod široko cerkveno ladjo zaplaval globok glas:

»Gajtešica, ti in tvoj mož sta velika grešnika!«

Toliko, da je ni popadla nezavest. To je vendar čudež! Spregovoril je sveti Jožef, ki zmeraj tako skrivnostno molči. Ni mogla odgovoriti. Zato je glas nadaljeval:

»Berače odganjata od hiše in vajin pastir je pravi suženj!«

»Milost, milost!« je prosila Lizika.

»Položi na oltar deset zlatih tolarjev!« je rohnal glas za oltarjem. »Jutri naj pride tvoj mož, tudi z njim se imam kaj pogovoriti.«

Lizika je položila na oltar deset zlatih tolarjev in tekla domov. Doma je jokala in na ves glas govorila:

»Miha, zgodil se je čudež, pravi čudež!«

»Kakšen čudež? Tebi se blede!« je rekel Miha.

»Spregovoril je sam sveti Jožef!« je povedala Lizika in na dolgo pripovedovala, kaj se je v cerkvi zgodilo in da mora jutri popoldne tudi Miha v cerkev, sicer bo oba zadela božja kazen.

Drugo popoldne je Miha res stopil v cerkev in se približal stranskemu oltarju. Toliko da ni zalotil berača Malho, ko se je

pognal za oltar in se po lestvi povzpел prav do vrha, do glave svetega Jožefa. Nekajkrat se je Miha prekrizal in glasno žebiral žalostni del rožnega venca. Kmalu pa ga je prekinil globok glas:

»Gajtež, ti in tvoja žena sta velika grešnika!«

Miha je odrevenel. Toliko da je še spravil iz sebe.

»V čem sva se pregrešila?«

»Berače odganjata in vajin pastir je suženj!«

»Vse bova popravila, ti samo ukazuj,« je blebetal Miha.

»Poslušaj, kaj ti naročam!« je rohnal glas iz kaza oltarja.

»Poslušam, prevzvišena milost.«

»Pastir Mihec naj še jutri postane tvoj sin!«

»Se jutri bo postal moj sin...«

»Se jutri napiši testament, v katerem mora stati, da je vse tvoje premoženje Mihčeva last.«

»Storil bom, kakor ukazuješ.«

»Poišči berača Malho, daj mu hrane in streho do smrti.«

»Tako se bo zgodilo.«

»Preden odideš, položi na oltar dvajset zlatih tolarjev. In če ne boš držal dane obljube, vaju bo doletela huda božja kazen.«

Glas je utihnil, Miha je položil na oltar dvajset zlatih tolarjev in jo po najkrajši poti ubral domov. Doma sta z ženo imela kratak posvet. Nato sta poklicala pastirja Mihca:

»Pojdi in pošči berača Malho!«

»Kje naj ga iščem?« je vprašal pastir.

»Teci od vasi do vasi in poizveduj za njim. Povabi ga v našo hišo, zakaj jutri bo velik dan!«

»Kaj pa se bo zgodilo?«

»Ti boš postal najin sin in edini lastnik Gajtežev domačije.«

Mihec je od veselja zavriskal in stekel na cesto. Ali komaj je napravil dobrih sto korakov, že je stopil predenj berač Malha.

»He, Mihec, čestitam, našel si svoj dom in postal si gospodar.«

»Kaj se je vendar zgodilo?« je rekel pastir, ki ni mogel doumeti, da je beračeva obljuba postala stvarnost. Berač se je nagnil k njemu in mu pošepetal na uho:

»Mihec, zgodil se je čudež! In ker sveti Jožef ne more odpreti svojih lesenih ust, sem spregovoril jaz.«

In tako je napočil najlepši dan Mihčevega in Malhinega življenja: Gajteža sta dobila mehko srce, Mihec je postal gospodar bogate kmetije, a Malha je dobil streho do smrti.



Če Lovrenc lep dan dočaka vsa jesen bo potlej taka.

Sonce srpana grozdje meči, z ledom navdana ajda diši.

Izreki

Kar lisica pusti v pasti, tega si ne lasti.

Kar te ne peče, ne gasi.

Kdor denarja priženi, svojo voljo zaženi.

Bogatec je toliko zadovoljen s svojim bogastvom kakor siromak z beraštvom.



— Kaj pa boš s to mlado vrano, Tonček?

— V kletko jo bom zaprl in videl, če res živi stopetdeset let.

Dober izgovor

— Smrkavec, zakaj si razbil okno?
— Nisem namenoma. Čistil sem fračo, pa se mi je sprožila.

Popravek

Na 9. strani 7. številke Hmeljar je pravilen podpis pod sliko pevskega zbora: »Moški pevski zbor 'Ivan Cankar' iz TABORA« in ne iz ŽALCA, kot je narobe napisano.



HMELJAR



1971/6

PRILOGA HMELJARJA

Janko PETRIČEK, dipl. inž. chem.

POSLEDICE NEPRAVILNEGA SUŠENJA NA ETERIČNA OLJA IN ZMANJŠEVANJE PIVOVARNIŠKE VREDNOSTI HMELJA

Znano je, da vsebuje hmeljski storžek poleg grenkih smol in kislin tudi še druge aromatske snovi — eterična olja, ki dajo hmelju značilen vonj, pivu pa v neki meri tudi aromo. Aroma piva sestoji iz aromatskih komponent slada, hmelja kakor tudi iz tistih kemičnih spojin, ki nastajajo v kipelni kleti pri vrenju sladovine. Do pred nedavnim je bilo nemogoče z organoleptično oceno določiti posamezne sestavine aromatskih snovi, oziroma hmeljskih olj. Šele z moderno elektronsko aparaturo, plinskim kromatografom, ki ga imamo tudi na inštitutu, je mogoče v hmeljskem olju ločiti in določiti posamezne komponente. Kemijsko analitski laboratorij inštituta omogoča s kemijskimi in kemijsko-fizikalnimi analizami dobiti pojasnila o kemičnem sestavu najrazličnejšega materiala (zemlje, gnojila, krmila, raznega rastlinskega materiala, olja, rudnine itd.). Analitske podatke kemičnega laboratorija uporabljajo ostali oddelki inštituta pri obdelavi svojih nalog.

Aromatske snovi hmeljskega strožka so eterična olja. Ta olja predstavljajo zmes raznih ogljikovodikov tako imenovanih seskviterpenov in pa kisikovih spojin. Po Johnnu sestavlja kemijsko olje 70 % terpenskih ogljikovodikov in 30 % kisikovih spojin. V starem hmelju je vsebina terpentinskih ogljikovodikov nižja, kisikovih spojin pa višja kot pri svežem hmelju. Oksidacijski procesi nastajajo v hmelju pri višjih temperaturah v dotiku z zrakom. Del ogljikovodikov se pri tem spremeni v odgovarjajoče oksispojine. V neaktivni atmosferi, kjer imamo namesto zraka ogljikov dioksid (ta je 2-krat težji od zraka) ali pa dušik, oksidacijski procesi ne morejo nastati. Tako ostanejo pri normalnih temperaturah kemične spojine dalj časa nespremenjene — to uporabimo za konzerviranje. Če pa temperatura naraste, nastanejo poleg kisikovih spojin tudi tako imenovani polimerizati (to je: več spojin se združi v nove spojine z veliko molekularno težo).

Taki in slični pojavi lahko nastopajo pri nekontroliranem in forsiranem sušenju hmelja. Pri tem nastajajo težke, nehlapljive kisikove spojine v hmeljskem olju, kar ima tudi slabe posledice na okus in aromo piva.

Glavni sestavni del ogljikovodikove frakcije, ki smo jih dobili v našem laboratoriju so mircen, alfa in beta pinen, kariofilen, humulen in farnesen. Omeniti moramo, da sta humulen in farnesen dve plemeniti komponenti. Za posamezne vrste hmelja pa je značilno, da farnesena nimajo. V hmeljskem olju so zastopani mircen, kariofilen in humulen in farnesen do 70—90 % ogljikovodikove frakcije. Omenili smo, da je sestav hmeljskih olj v veliki meri odvisen od hmeljske sorte. Tako imajo na primer ameriški hmelji več mircena (25—50 %), kot pa evropski (16—30 %), ki imajo več humulena (22—33 %) kot ameriški (14—25 %), medtem ko je kvaliteta pivovarniškega ječmena npr. 65 % odvisna od pokrajinskih in talnih faktorjev in samo 35 % od sorte, je sestava hmeljskih olj v glavnem odvisna samo od sorte, je torej genetsko pogojena. Razen tega pa imajo določen vpliv na količino in sestav olja tudi sušenje (visoke temperature) in pogoji skladiščenja.

Glede pivovarniške vrednosti hmeljskih olj si tudi še danes niso popolnoma na jasnem, vendar je z občutljivimi kemijsko-analitskimi metodami moč dokazati minimalne količine nekaterih sestavin hmeljskega olja v pivu.

Vemo, da je aroma še danes važen kriterij pri organoleptični oceni hmelja, kajti aromi pripisujejo skoraj isto važnost kot količini in barvi lupulina ter količini grenkih snovi oziroma olfa kislin (humulon). Pri tej priložnosti bi radi poudarili, da se organoleptičnemu ocenjevanju arome pripisuje velika važnost. Zelo dvomimo o tem, da je na podlagi organoleptične ocene arome hmelja mogoče tudi napovedati kakšno aromo bo imelo pivo! Občutljive aparature, ki jih imamo v laboratoriju, nam dajo zanesljivejši odgovor. Saj vemo, da lahko določimo npr. grenično vrednost z eksaktno konduktometrično metodo, razne lahkolahpne snovi v hmeljskem olju pa s pomočjo plinske kromatografije. Če primerjamo rezultate organoleptičnega ocenjevanja hmelja z rezultati na podlagi plinskega kromatografa vidimo, da z nosom ne moremo ločiti posamezne sestavine v olju — z vonjanjem zajamemo le malo komponent, ki dajo rezultatno končnega vonja hmeljskega storžka. Ni pa danes še popolnoma jasno, katera kemična spojina v hmeljskem olju najbolj vpliva na odgovarjajočo aromo piva. Vemo že toliko, da vplivajo hmeljska olja v neki meri na okus piva, poleg grenkih snovi, ki v prvi vrsti določajo grenično vrednost piva. Hmeljsko olje ima vpliv na aromo, nima pa direktnega vpliva na okus piva — razlikovati moramo torej med pojmi »okus« in »aroma«.

Na aromo piva vplivajo predvsem glavne komponente hmeljskega olja: mircen, humulen, farnesen in kariofilen. Poizkusi s čistimi substancami so pokazali, da ima mircen zelo negativen vpliv na aromo piva. Vemo pa tudi, da se količina mircena znatno poveša pri nepravilnih pogojih sušenja in slabem ter dolgotrajnem skladiščenju. Pri naših lanskoletnih analitskih raziskavah smo ugotovili določeno razmerje med alfa kislino oz. humulonom in aromatskimi sestavinami v hmeljskem olju (mircenom, humulenom in kariofilenom). Pri tem smo prišli do zaključka, da verjetno obstaja korelacija med aromati hmeljskega olja in odstotkom alfa kisline. To razmerje se spreminja pri daljšem skladiščenju, zaradi vpliva kisika iz zraka — spreminja pa se tudi pri sušenju, če temperature prehitro in prekomerno naraščajo. Dasiravno bomo študij vpliva sušenja in skladiščenja na sestavine v hmeljskem olju nadaljevali še do maja 1972, smo že sedaj prišli do nekaterih zaključkov.

Iz plinskih kromatogramov sklepamo na različno hlapljivost posameznih sestavin v hmeljskem olju. Med relativno lahko hlapljive komponente lahko prištevamo mircen in metilnonil-keton, medtem ko predstavljajo kariofilen, izo-kariofilen, humulen in farnesen težje hlapljive snovi. Ker pa dajo težje hlapne snovi pivu prijetnejšo aromo, je razumljivo, da moramo paziti na to, da pri sušenju z visokimi temperaturami ne zmanjšamo količino teh sestavin. Na okus oziroma aromo vplivajo te snovi šele v koncentracijah 1 miligrama na liter. Po kuhanju sladovine

s hmeljem ostane v pivu še približno 0,75—1 mg/liter seskviterpenov, od tega pa mircena ca. 0,5 mg/l.

Navesti hočemo nekaj važnih kemičnih sestavin kisikove frakcije v hmeljskem olju: linalool, metilheptil in metilnonil-keton, metilni ester, kapronske kisline, dekadienkisline (4,8)-metilester in druge.

Hmeljsko olje ločimo s posebnim postopkom v 2 frakcije — kot smo uvodoma omenili — ogljikovodikovo in kisikovo.

Direkten vpliv na aromo piva imajo hlapne snovi v olju, ki spadajo v skupino seskviterpenov. V ogljiko-vodikovi frakciji hmeljskega olja smo indentificirali naslednje: alfa in beta pinen, mircen, limonen, cariofyllen, farnesen in humulen.

Če bi hoteli odgovoriti na vprašanje zakaj uporabljata pivovar nar določeno vrsto hmelja za svoje pivo, bi morali točno poznati kvalitativno in kvantitativno sestavo vseh aromatskih snovi, ki so v hmeljskem olju. Vemo pa, da je vpliv seskviterpenov na aromo piva mnogo večji kot smo domnevali.

Sestavine: humulen, farnesen, kariofilen, in isokariofilen dajo finejšo aromo kot mircen in metilnonilketon. Zato je od količine navedenih sestavin odvisna tudi aroma piva. Omenjene sestavine so zastopane v različnih količinah v hmelju različnega izvora. Ker so navedene snovi lahko hlapljive je razumljivo, da vpliva toplota na hlapnost in na kemične spremembe teh. Najplemenitejše sestavine kot so farnesen, humulen in kariofilen se pri višjih temperaturah mnogokrat kemično spreminjajo in deloma tudi izginejo — zato moramo predvsem pri sušenju paziti na pravičen potek temperature in dovolj velik pretok zraka — to nam omogočajo zanesljivi termometri in pravilno uravnavanje dotoka zraka.

Pri obiranju ima hmelj 75—83 % vode, zaradi česar ga je čimprej posušiti na 5—10 % vlage. Pri sušenju hmelja odhajajo obenem z vodnimi hlapci tudi tiste aromatske snovi (torej sestavine hmeljskega olja), ki so hlapne z vodno paro, o čemer smo poročali že pred leti. Vsak hmeljar pozna značilen vonj, ki se širi iz hmeljske sušilnice — najbolj intenziven je v zgodnjih jutranjih urah in pri nizkem zračnem tlaku. Z vodnimi hlapci uhajajo tudi tiste sestavine iz storžka, ki imajo najnižje vrelišče. Pri sušenju hmelja od 80 % na ca. 8 % vlage odstranimo iz storžka okrog 70 % vode in približno 35 % eteričnih olj — aroma pa se kljub temu praktično ne spremeni. Precej močan pa je vpliv hitrosti in temperature zraka na izgube eteričnih olj zaradi sušenja. Pred 5 leti smo merili izgube hmeljskih aromato pri sušenju. Na vsipni etaži smo s pomočjo vakuum črpalke odesavali atmosfero tik nad plastjo vsutega in že na 28°C ogretega zraka. Izguba na aromatskih snoveh je znašala z manjšimi odstopanji 34 % — pri izgubi vlage 73 %. Ker pa vplivajo visoke temperature in različne hitrosti zraka tudi na kemične spremembe sestavin eteričnega olja v hmelju, moramo pri sušenju paziti ne samo na optimalno temperaturo, ampak tudi na višino nasipnega sloja, od katerega pa zopet zavisi hitrost prehoda zraka skozi maso hmelja. Vpliv v obeh navedenih faktorjih je posebno izrazit za mircen, farnesen in humulen.

Letos bomo preizkusili še vpliv na metil-nol-keton. V splošnem pa je znano, da **zmanjšajo velike količine zraka izgubo eteričnih olj** — pivo az tako posušenega hmelja je boljše in milejše v okusu. Pri visokih temperaturah so izgube eteričnih olj večje — odgovarjajoče pivo pa je trdega in bolj trpkega okusa. Vendar je tu postavljena optimalna meja, kajti če zmanjšamo hitrost zraka pod 0,2 m/sec, se hmelj suši bolj počasi. Zaradi manjše hitrosti zraka nastanejo oksidacijski procesi, ki povzročajo spremembe kemičnih sestavin v hmeljskem olju. Oksidacijski produkti iz mircena vplivajo zelo slabo na okus piva — oksidacijo pa preprečimo, če vlago pri nizkih temperaturah čim hitreje odstranimo iz hmeljskega storžka in s tem seveda omejimo tudi možnost kemičnih sprememb. Tako se npr. zmanjša količina monoterpenov alfa-pinena, beta-pinena in mircena, pri sušenju med 50 in 55°C za eno tretjino pri temperaturi 70°C pa že kar za 50 % prvotne količine. Količina izoprena, ki ima zelo nizko vrelišče se pri sušenju zniža tudi pri nizkih sušilnih temperaturah za skoro polovico. Zanimivo pa je dejstvo, da se obe spojini izobutyl-butirat in 2-metil-butyl-izobutirat pri temperaturi 70°C manj zmanjšajo kot pri 50°C. To si razlagamo tako, da je en del teh spojin sicer hlapen z vodno paro, se pa pri 70°C tvori zopet na novo.

Pri sušenju pod običajnimi pogoji naše prakse, kjer nihajo temperature med 50°C in 70°C pri brzinah zraka 0,14 in 0,2 m/sec. se zmanjša količina posameznih sestavin hmeljskega olja, kakor tudi celokupna količina olja.

Pri temperaturi okrog 50°C se zmanjša količina monoterpenov za okrog 40 %, pri 70°C pa za ca. 50 %. Izguba seskviterpenov pri 50°C je približno 20 %, pri 70°C pa okrog 40 %. Pri ostalih spojinah kot npr. linaloolu, undekanonu e. t. c. so pojavi podobni. Sploh pa nastane pri sušilnih temperaturah okrog 70°C mnogo več oksidiranih seskviterpenov kot pri nižjih.

Te ugotovitve izhajajo iz inštituta za pivovarstvo v Weihenstephanu, ker so izvedli tudi mikrovarilne poskuse s hmeljem, sušenim pod različnimi pogoji.

Omenili smo že, da se celokupna količina hmeljskega olja, posebno pa mircen zelo zmanjša z naraščajočo sušilno temperaturo. Vpliv tako posušenega hmelja na okus piva je presenetljivo velik in signifikanten. Tako dobimo pri velikih količinah sušilnega zraka naslednje lastnosti piva:

1. Iz hmelja, ki je sušen pri 55°C, dobimo pivo, ki ima čisto in plemenito hmeljsko grenkobo in aromo,

2. Iz hmelja, ki je sušen pri 60°C, dobimo pivo manj plemenitega, a bolj trdega okusa.

3. Iz hmelja, ki je sušen pri 65°C, dobimo pivo prav tako manj plemenitega in bolj trdega okusa.

4. Hmelj sušen pri 70°C da kljub velikim količinam zraka pivo trdega, trpkega in neprijetnega okusa, arome pa praktično ni več.

Pri naslednjih poskusih z **majhnimi količinami** sušilnega zraka in pri temperaturah 55, 60, 65 in 70°C posušen hmelj je v vseh slučajih dal pivo slabše kvalitete. Iz navedenih podatkov nam je jasno, da igra višina temperature in količina zraka dominantno vlogo pri sušenju hmelja. Nadalje svetujemo, kot vedno naj hmeljarji pri sušenju **ne prekoračijo** temperature 60°C pri brzinah zraka, ki so dane na podlagi zmogljivosti ventilatorja pri zračnih ogrevalcih tipa PE-KA-LO.

Pri **gravitačnih** sušilnicah je zaradi manjših brzin zraka treba večje previdnosti. Temperature sušenja pa pri forsirano visokem nasipu nikakor ne smejo prekoračiti 50°C, v skrajnem slučaju pri nizkem nasipnem sloju je še dopustna temperatura največ 55°C.

Pri tej priliki bi opozorili hmeljarje še na nekatere pomanjkljivosti, ki jih ugotavljamo vsako leto ob obhodu po sušilnicah. Navedemo naj samo najbolj izrazite primere, ki jih moramo nujno odpraviti.

1. Kardinalna napaka v večini sušilnic je ta, da ostane hmelj prekomerno dolgo časa v predalih oz. v suhi etaži. To se dogaja največkrat zaradi pretirane bojazni, da se ne bi

hmelj kvaril vsled dalj časa trajajočega skladiščenja. Mnogokrat pa je temu tudi kriva slaba organizacija dela zlasti v tistih sušilnicah, ki imajo večje število sušilnih celic. Pri določevanju vlage posušenega hmelja v sušilnici, kakor tudi v laboratoriju smo ugotovili komaj 3—5 % vlage. V tako močno sušenem hmelju postanejo kapilare mrtve — neelastične, hmelj težko odvolgne in se pri nadaljnji manipulaciji drobi. Če pa prekinemo sušenje v tisti fazi, ko pade vlaga v storžku na ca. 6 %, smo pridobili na času, to je povečali smo zmogljivost sušilnice, dosegli hitrejšo odvolgnjenje, preprečili drobljenje in s tem izboljšali kvaliteto. Hmeljarji naj posvečajo vso pozornost tej fazi sušenja in tisti, ki imajo aparat za določevanje vlage (Speedy tester) z lahko ugotovijo količino vlage pri 6 % (Dovoljena toleranca je ± 1 %).

2. Vroč zrak otežkoča v suhi etaži delo pri izpraznjevanju in sploh pri vsakem opravilu. Svetujemo vsem hmeljarjem, ki imajo zračne ogrevalce, da namestijo pod stropom te etaže odsesalne cevovode, ki so vezani z vstopno odprtino ventilatorja. Na ta način dosežemo dvojni učinek: zrak v suhi etaži se bo znatno ohladil, narasla bo pazljivost pri delu in ventilator bo vsesaval že predgret zrak, s čimer bomo prihranili mnogo kalorij — zlasti v nočnih urah, ko pade temperatura tudi do + 8°C ali včasih še manj. Investicija je minimalna in izvedljiva z lastnimi sredstvi. Torej, odsesalne cevi v suhi etaži nam bodo izboljšale kvaliteto in delovne pogoje!

3. V deponijskih prostorih, kjer leži hmelj do odvolgnjenja dalj časa, smo opazili, da so tudi podnevi vsa okna odprta, tako da stalen preprih zopet osuši tisto, kar je odvolgnilo ponoči pri odprtih oknih. Tako se je zgodilo, da so basali mnogo presuh hmelj (imel je samo 7,8 % vlage), ki se je silno drobil. Kljub temu niso prekinili dela in šele na našo zahtevo pri vodju obrata so prekinili z basanjem premalo odvolgnjenega hmelja. Ponovno bi opozorili hmeljarje na to, da posvečajo vso skrb pravilnemu in zadostnemu odvolgnjenju ter stalnemu nadzoru pri basanju.

4. Opazili smo nadalje, da nekje obirajo hmelj v plastične vreče. Te vreče so nepropustne za zrak in vlago — sveže obran hmelj se v njih radi kopičenja vlage, ki ne izhlapeva, hitro kvari, izgublja barvo in lesk. Pri sušenju postane tak hmelj »ubit« in je rjavka-

sto zelene barve. Odločno je treba preprečiti uporabo plastičnih vrečk za obiranje. Pri poizkusih, ki smo ga napravili na Inštitutu smo ugotovili spremembo barve že po treh urah. Poizkus je potekal pod istimi pogoji kot na polju.

5. Pred ovlaževanjem s humidifikatorjem je hmelj ohladiti na temperaturo prostora. Za ohlajanje se priporoča nabava posebnega ventilatorja, ki ga je primerno namestiti tako, da vsesava zunanji zrak po možnosti na senčni (severni) strani.

6. Vse suhe etaže morajo biti obvezno opremljene s termometri. Termometre nabavite **pravočasno** in ne šele ko začnejo obratiti. Termometre lahko naročite direktno pri Kemoservisu v Ljubljani, ali pa preko Inštituta za hmeljarstvo v Žalcu, na oddelku za agrokemijo in tehnologijo.

7. Za nemoteno sušenje je treba zračne ogrevalce temeljito očistiti saj in pregledati pločevino na eventualne razpoke. V slučaju okvar pa se obrnite na SIP — Šempeter. Redno in pravilno vzdrževanje peči in ostalih delov na zračnem ogrevalcu občutno podaljša življenjsko dobo in zagotavlja nemoteno delovanje. Tako obratuje npr. zračni ogrevalec v Zavrču nemoteno brez vsakih okvar že 10. leto.

8. Pri pregledu rezultatov analiz in ocene hmelja lansko leto smo ugotovili, da je kvaliteta najboljša tam, kjer so dosledno izpraznjevali hmelj iz suhe etaže takrat, ko je imel vlago 6,8—7,6 %. Hmelj je bil v vsakem pogledu neoporečen.

Ponavljamo: ne sušite hmelja preveč!

— izpraznite suho etažo, ko pade vlaga na 6 do 7 %.

Najboljši rezultati so bili pri izpraznjevanju, ko je imel 7 % vlage!

9. Očistite humidifikator in opravite poskusni pogon še pred obiranjem. Preizkusite funkcionalnost humidistata — napake javite na inštitut.

10. Ravnanje suhega in še toplega hmelja z metlo pri izpraznjevanju iz suhe etaže je prepovedano. Z metlo hmelj močno drobimo — **metla je samo za pometanje poda!**

Za ravnanje hmelja v koših ali vsipnih lijakih humidifikatorja je uporabljati **malo grebljico iz lesnita**.

KRALJ Dragica, mr. agr., WAGNER Tone, mr. agr.

Prve slovenske sorte hmelja

Vzgoja novih sort in izboljševanje savinjskega goldinga sta se pokazala kot naloga raziskovalcev že pred ustanovitvijo Inštituta za hmeljarstvo v Žalcu. Z ustanovitvijo Inštituta se je začelo to delo intenzivno in organizirano razvijati. Zaradi širokega področja dela na pospeševanju hmeljarstva je bilo žlahtnjenje usmerjeno predvsem v izboljšavo savinjskega goldinga s klonsko in masovno selekcijo. Tudi danes se razmnoževanje in zasajanje novih nasadov savinjskega goldinga kontrolira s priznavanjem sadilnega materiala, pri katerem odstranjujemo vse negativne in sortno nečiste rastline. V zadnjem desetletju je žlahtnjenje hmelja usmerjeno predvsem v vzgojo novih sort. Poslužujemo se raznih metod žlahtnjenja kot križanja, mutacij in poliploidije. Parentalno generacijo odpiramo na osnovi genetske analize potomstva.

KAKŠNE SORTE HMELJA ŽELIMO?

Za določeno obdobje in zahteve želimo vzgojiti idealno sorto hmelja. Z gospodarskim napredkom se pojavljajo novi problemi v agrotehnik in zaščiti hmelja, nastajajo nove zahteve in spremeni se pojem idealne sorte. Zato mora biti program vzgoje novih sort aktualen, sodoben ter dinamičen. Upoštevati mora zahteve proizvajalca, trgovine in pivovarske industrije.

Na področju uporabe in predelave hmelja je v zadnjem desetletju nastalo v svetu mnogo sprememb. Danes se v pivovarništvu pojavljajo drugi kriteriji za vrednotenje hmelja kot nekoč. Nekdanji pivovarniški mojster se mora umakniti pivovarniški tehnologu, ki sledi raziskavam pivovarniških in hmeljar-

skih inštitutov v svetu. Kakovost hmelja in njegova vrednost se določa predvsem po količini alfa kislin. Še daleč se ne zanemarijajo ostale lastnosti hmelja kot so tanini, antociogeni ali eterična olja. Eterična olja so genetska karakteristika hmelja in po odnosu poedinih frakcij eteričnih olj lahko spoznamo sorto oziroma provinenco, če je zanjo karakteristično gojenje le ene sorte kot je npr. savinjski golding. Študij poedinih komponent eteričnih olj je vedno pomembnejši pri ugotavljanju korelacij med važnimi gospodarskimi lastnostmi hmelja in je zato nepogrešljiv pri sodobnem kreiranju novih sort.

Pri vzgoji novih sort hmelja zahtevamo vedno več. Pri tem moramo imeti čvrsta načela in sposobnost predvidevanja razvoja poslovnih interesov ali bodočih kriterijev kvalitete hmelja. V našem programu smo postavili cilj: vzgoja hmelja z visoko količino alfa kislin. Že izbira parentalne generacije je bila izvršena po tem kriteriju. Odstopili smo od nekdanjega principa, da hočemo vzgojiti hmelj enakega tipa kot je savinjski golding, z nekaterimi izboljšanimi lastnostmi.

VZGOJA NOVIH SORT IN POIMENOVANJE

Današnje nove sorte so bile zasnovane pred 10. leti. Zahteve hmeljnega trga, veliki proizvodni stroški in uvajanje mehanizacije so vzrok, da smo v Sloveniji začutili potrebo po novih sortah, ki bi imele večji pridelek, daljšo vegetacijo, kompaktnejše, manj drobljive storžke z večjo količino alfa kislin, s fino strukturo in prijetno aromo.

Sorte iz drugih hmeljarskih področij niso zadovoljevale naših zahtev, zato smo s križa-

njem vzgojili hibride in jih prijavili za priznanje s šiframi 17/126, 18/57, 18/135 in 12/61. Poskus je izvajala Zvezna komisija za priznavanje novih sort tri leta na treh poskusnih mestih: Petrovče — Savinjska dolina, Radlje — Dravska dolina in Bački Petrovac — Bačka. Kot standard je bil savinjski golding. Po treh letih so bili vsi štirje hibridi priznani in predlagani za prve slovenske sorte hmelja. Strokovna komisija za priznavanje novih sort je 4. marca 1971 dala Zveznemu sekretariatu za gospodarstvo predlog, na osnovi katerega je le-ta izdal odlok 5. aprila 1971 o priznanju novih sort. Tedaj so nove sorte dobile tudi imena, ki smo jih izbrali na osnovi določenih kriterijev:

— Te sorte so prve in izhajajo iz našega programa vzgoje novih sort. Ker je program dinamičen, pričakujemo, da bomo v bližnji prihodnosti dali v postopek priznavanja za nove sorte zopet nove hibride. Zato postavljamo sistem poimenovanja, ki nam lahko pokaže kronološki vrstni red novih sort. Odlučili smo se za abecedo in smo vsa imena prvih slovenskih sort hmelja začeli z A. V bodoče se nameravamo držati abecednega reda, pri čemer ni nujno, da črpamo vse črke abecede, vendar se ne nameravamo vračati na izpuščene črke. Začetna črka imena sorte predstavlja tudi kronološki vrstni red vzgoje. Čim z višjo črko v abecedi se začenja ime, tem mlajša je sorta.

— Naša proizvodnja hmelja gre v veliki meri na svetovna tržišča. Zato naj bo ime sorte lahko izgovorljivo za tujca. Ime naj bo brez soglasnikov, ki so značilni za slovenski jezik (npr. šumniki) in sestavljati ga morajo enostavni zlogi.

— Ime naj bo lahko izgovorljivo in praviloma naj ne presega 3 zlogov, naj ima določen pomen, karakterizira naj določene lastnosti sorte, pa čeprav v prenesenem pomenu. Ime naj bo edinstveno, da se ne prevaja v tuje jezike, ker s tem izgubi na svoji originalnosti.

Na osnovi teh kriterijev smo imena sort izbrali iz starogrške mitologije in jih poimenovali:

- Hibrid 17/126 = sorta AHIL
- Hibrid 18/57 = sorta APOLON
- Hibrid 18/135 = sorta ATLAS
- Hibrid 12/61 = sorta AURORA

Tabela št. 1 Pridelek zračno suhega hmelja q/ha (1968—1970)

Leto	Poskusno mesto	Ahil	Apolon	Aurora	Atlas	Savinjski golding
1968	L	7,42	4,95	6,79	6,65	6,06
	R	6,32	3,93	4,30	8,30	3,04
	B	13,45	5,83	3,21	14,71	5,87
	X	9,06	4,90	4,77	10,13	4,99
1969	L	29,86	20,22	18,62	30,22	15,13
	R	27,47	19,74	22,23	24,83	15,93
	B	25,74	11,95	6,76	29,40	2,74
	X	27,69	17,30	15,87	28,15	11,27
1970	L	27,18	29,27	27,00	30,97	23,98
	R	20,73	23,48	24,48	14,59	21,17
	B	29,38	23,15	9,29	32,16	17,69
	X	25,76	25,30	20,26	25,91	20,95

Tabela št. 2 Odstotek alfa kislin v absolutno suhem hmelju (1968—1970)

Leto	Poskusno mesto	Ahil	Apolon	Aurora	Atlas	Savinjski golding
1968	L	14,54	13,21	13,78	11,34	8,22
	R	12,83	12,36	11,79	11,84	7,22
	B	13,30	12,49	10,35	11,87	6,09
	X	13,56	12,69	11,97	11,68	7,18
1969	L	14,04	14,20	13,11	10,80	7,37
	R	13,28	14,32	13,74	11,90	7,42
	B	10,92	11,76	10,25	9,13	5,10
	X	12,75	13,43	12,37	10,61	6,63
1970	L	15,13	13,06	13,39	11,85	7,65
	R	14,86	15,53	15,55	11,31	8,78
	B	13,86	13,25	11,31	12,48	6,78
	X	14,62	13,95	13,42	11,88	7,74

Pomen teh imen za imenovane sorte je naslednji:

Ahil je znan kot največji junak v trojanski vojni. Bil je neranjiv, ker ga je mati potopila v reko Stix, razen pete, za katero ga je držala. Sorta ahil je med vsemi novimi sortami najbogatejša v količini grenčičnih smol in alfa kislin. Ima pa svojo »ahilovo peto«, občutljiv je za peronosporo in v nekaterih letih pokaže enodimnost na šibkejših rastlinah.

Apolon je znan kot bog sonca, lepote in harmonije, varuh umetnosti in povsod je upodobljen kot lep mladenič. Sorta apolon je med vsemi sortami najlepša; to lepoto izraža gosto zraščeno, lepo oblikovan storžek, zlato zelene barve.

Atlas je polbog-velikan, ki nosi zemljo. Sorta atlas je velikan med sortami po bujni rasti in velikem pridelku, ki je največji med novimi sortami.

Aurora je znanilka novega dne. Sorta aurora izhaja iz drugega programa križanj in se razlikuje od prejšnjih treh. Predstavlja nežen hmelj, zlahtnega izgleda, katerega storžki in aroma so slični savinjskemu goldingu.

Ahil je nastal s križanjem sorte Brewer's Gold z moškim slovenskim divjim hmeljem 3/3. Cilj je bila sorta z velikim pridelkom in z veliko količino alfa kislin. Brewer's Gold je angleška sorta z visoko količino alfa kislin a z neprijetno aromo. Križali smo 1961. leta, a celotno odbiro zaključili 1965. leta. Komparativne poskuse smo izvajali 1966. in 1967. leta. Tudi apolon in atlas izhajata iz istega križanja.

Aurora je nastala iz križanja sorte Northen Brewer in moškega divjega hmelja neznanega porekla. Cilj je bila sorta, bogata na alfa kislinah in z aromo, organoleptično slično savinjskemu goldingu. Križali smo 1962. leta, a odbiro zaključili 1965. leta. Preselekcijo in komparativni poskus smo opravili 1966. in 1967. leta.

PROIZVODNE LASTNOSTI NOVIH SORT

V tabelah navajamo pridelek suhega hmelja v q na ha in odstotek alfa kislin v suhem hmelju novih sort za vsa tri leta poskusa in poedina eksperimentalna mesta v primerjavi s savinjskim goldingom.

Po pridelku je atlas najrodovitnejši. Vendar tudi ostale tri sorte kažejo signifikantno višji pridelek od savinjskega goldinga. Po poedinih eksperimentalnih mestih so te razlike variabilne zaradi vpliva ekoloških faktorjev in reakcije genotipa.

Odstotek alfa kislin je pri vseh sortah signifikantno večji od standarda.

Ahil je kasnejši po dozorevanju od savinjskega goldinga, dozori po 28. avgustu. Spomladi dobro odganja in se hitreje razvija kot atlas. Ima kratke panoge, storžki so v šopih, so gosto zaraščeni, težki z veliko lupulina. Spomladi je občutljiv za peronosporo. Primeren je za strojno obiranje.

Apolon tudi kasneje dozori od savinjskega goldinga, po 25. avgustu. Njegovi kompaktni storžki so primerni za strojno obiranje. Zahteva dobre talne pogoje. Storžke razvije posamično. Storžki so jedri in izenačeni.

Atlas je zelo pozen, dozori v začetku septembra. Formira dolge zalistnike z bogatim cvetnim nastavkom. Spomladi pozno odganja in počasi raste, zato ga napeljujemo pozneje kot savinjski golding. Ima malo zelene mase, je bolj občutljiv za peronosporo kot savinjski golding. Storžki so kompaktni in primerni za strojno obiranje. Bujna rast zahteva, da napeljemo le 2 trti na vodilo.

Aurora je kasnejša od savinjskega goldinga in dozori po 18. avgustu. Lahko se trga in je primerna za ročno ali strojno obiranje. Občutljiva je za uši, a manj občutljiva za peronosporo.

TEHNOLOGIJA IN PRIDELOVANJE NOVIH SORT

Tehnologija pridelovanja, ki je običajna za savinjski golding, je primerna tudi za nove sorte, kot npr. rez, napeljava, obiranje, gnojenje itd. Zaradi svoje bujnosti odstopa le atlas, pri katerem je optimalno napeljati dve trti na vodilo. Nove sorte so primerne za strojno obiranje. Analize rastlinskega materiala na makroelemente pri ahilu in atlasu so pokazale, da je mineralni sestav rastline sličen sestavu savinjskega goldinga. Vendar je odvzem hranil s storžki večji zaradi večjega pridelka. Tudi produktivnost rastline je večja. Kvocient storžki/zelena masa, ki je pri savinjskem goldingu 1:2,50 je pri ahilu 1:0,96 in pri atlasu 1:1,08. Iz rezultatov raziskav zaključujemo, da so današnji normativi gnojenja primerni tudi za nove sorte.

PIVOVARNIŠKA VREDNOST NOVIH SORT

Pivovarniška vrednost novih sort se da vrednotiti po količini smol, količini alfa kislin, po grenčični in antiseptični vrednosti. Po vseh teh lastnostih so nove sorte boljše od savinjskega goldinga.

Poleg tega je hmelj sort atlas in ahil preizkušal švicarski pivovarniški inštitut. Iz hmelja so izdelali ekstrakt in izvedli varilne poskuse z naravnim hmeljem in z ekstraktom teh sort v primerjavi s savinjskim goldingom. Ugotovili so, da imata atlas in ahil v primerjavi s savinjskim goldingom za 40 % večjo univerzalno grenčično vrednost. Zaradi tega so hmeljili pivo z 217 g storžkov savinjskega goldinga (100 l zvarka in le z 121 g storžkov novih sort) 100 l zvarka.

Pivo, ki so ga varili s hmeljem ali z ekstraktom savinjskega goldinga in hmelja ali ekstrakta novih sort, se je le neznatno razlikovalo. Barva piva je bila slična, razen pri pivu varjenem z ekstraktom savinjskega goldinga je bila nekoliko slabša. Penjenje je bilo najmanjše pri pivu iz ekstrakta savinjskega goldinga. Organoleptično preizkušanje piva na grenčico in splošni vtis se je ujemalo s predhodnimi analizami. Pivo, hmeljeno z ekstrakti tudi ni bilo tako grenkega okusa kot ono, varjeno s storžki. Okus piva so najbolje ocenili pri pivu, ki je bilo hmeljeno s storžki novih sort. Temu vzorcu je po okusu sledilo pivo, varjeno z ekstraktom savinjskega goldinga in nato pivo varjeno z ekstraktom novih sort. Najslabše so ocenili pri degustaciji pivo hmeljeno s storžki savinjskega goldinga. Menijo, da so poskusi varjenja piva z obema novima sortama pokazali, da je z njima možno pripraviti kvalitetno pivo in da nove sorte kažejo znaten uspeh pri zlahtnjenju hmelja in so dorasle zahtevam trga.

UVAJANJE NOVIH SORT V PRAKSO IN NJIHOV POMEN

Na osnovi rezultatov naših komparativnih poskusov smo vzporedno z zveznim sortnim poskusom začeli razmnoževati nove sorte. Spomladi leta 1968 smo zasnovali proizvodni poskus z atlasom na obratu KK Hmežad — Petrovče v površini 0,4 ha, a spomladi leta 1970 smo razširili površino še za 5 ha.

Leta 1968 smo na Inštitutu zasadili 2 ha hmeljišč z atlasom in ahilom. V letu 1970 smo zasadili še po 1 ha atlasa, ahila in aurore in v letu 1971 še 1 ha apolona.

Spomladi leta 1971 smo na osnovi rezultatov zveznega poskusa prešli na intenzivno razmnoževanje in formiranje matičnih nasadov. Pri tem smo izvajali hitre načine razmnoževanja; tako razmnoževanja z zelenimi deli po metodi mist propagation, kot intenzivno grobanje v matičnih poskusnih nasadih. Pridobljene sadike so bile šibke, neprimerne za običajen način sajenja, zato smo jih sadili s kompostno mešanico v perforirane vrečice iz tetrapaka in jih sadili na stalno mesto.

Danes imamo 24 ha matičnih nasadov, ki so razporejeni na Inštitutu za hmeljarstvo, ter na obratih Radlje, Petrovče in Celje, KK Hmežad. To je osnova za bodoče, nadaljnje širjenje novih sort. Inštitut za hmeljarstvo redno pregleduje nasade, svetuje in zahteva izvajanje ukrepov.

Za hitro razširitev novih sort se bomo tudi v bodoče morali posluževati vseh intenzivnih metod razmnoževanja. V ta namen in za intenzivno raziskovanje novih perspektivnih križancev ima Inštitut za hmeljarstvo nov rastlinjak, katerega izgradnjo so financirali slovenski hmeljarji. Po programu razmnoževanja in razširitve imamo možnost, da do leta 1975 zasadimo z novimi sortami 1000 ha hmeljišč.

Za uspešno uvajanje novih sort je potreben višji strokovni nivo pridelovalca hmeljarja in njegov ožji kontakt s strokovno službo in inštitutom za hmeljarstvo. Gojenje novih sort diferencira hmeljsko proizvodnjo z ozirom na ekološke prilike in proizvodne ukrepe.

PUGELJ Blažena, dipl. ing. agr.

Pazimo na pravi čas obdelave tal

V hmeljskih nasadih se talne lastnosti s staranjem nasadov močno kvarijo. Jesenska temeljita obdelava tal tudi v globino ima namen prerahljati zemljo toliko, da se tla pozimi zdrobijo, med poletjem pa deloma ugodijo in izboljšajo. S spomladansko in poletno obdelavo tal, predvsem ob vsakem času zelo pogosto kvarno vplivamo na lastnosti tal. Take lastnosti se v poletnem času, če jih obdelujemo brez ozira na stanje vlage v tleh, močno kvarijo. Predvsem neugodno vplivamo na strukturo v tleh in s tem na ostale lastnosti, ki vplivajo na rodovitnost tal.

Poznano je, da tla niso homogena gmota, ampak jih sestavlja poleg tal še voda in zrak. Pravilno razmerje med temi talnimi sestavinami je za plodna tla največjega pomena. Predvsem je važna velikost talnih delcev in njihovo razmerje v tleh. Talni delci so povezani v bolj ali manj obstojne sprimke, strukturne agregate, različne velikosti in oblike ter dajejo celotni sestavi tal poseben značaj. Strukturni agregati so različne oblike v različnih tleh in dajajo izrazito strukturna pa tudi slaba strukturna tla.

Pričakujemo, da se bodo v praksi pojavili problemi z uspešnim gojenjem novih sort. Nastali bodo zaradi slabe in nedosledne oskrbe nasadov ali nepoznavanja sorte z ozirom na določene lastnosti in ukrepe. S temeljitim opazovanjem, z dosledno oskrbo nasadov in s povečanjem znanja na tem področju pa se bodo takim pojavom lažje izognili in dosegli uspehe, ki nam jih nove sorte nudijo.

Hmelj pretežno izvažamo in proizvodnjo moramo usmerjati po zahtevah tržišča. Trg zahteva hmelj z večjo količino alfa kislin, saj se tudi vedno bolj širi predelava hmelja v ekstrakte in koncentrate. Nove sorte so za to mnogo boljše kot savinjski golding. Tudi po organoleptičnih lastnostih, tako po barvi, zgradbi storžka in aromi popolnoma odговarjajo in privlačijo kupca.

Končni cilj vzgoje sorte je doseči ekonomski efekt našega hmeljarstva. Nove sorte nam to dajejo, saj poleg večje količine alfa kislin, večjega pridelka omogočajo tudi zmanjšanje proizvodnih stroškov zaradi kasnejšega zorenja.

PERSPEKTIVE NAŠEGA PROGRAMA ŽLAHTNENJA

Naše sedanje delo na žlahtnjenju hmelja predstavlja izvajanje trajnega večletnega programa. Nekoč je trg zahteval izključno hmelj z žlahtno aromo, med katerega sodi tudi naš

WAGNER Tone, mr. agr.

RAZVOJ HMELJARSTVA V FRANCIJI OD LETA 1961-1970

Današnja površina hmeljišč v Franciji znaša 1170 ha in se je zmanjšala za 12 % od leta 1960 (1320). Hmeljišča so razširjena v Alzaciji, Flandriji in Burgundiji.

Alzacija ima 800 ha hmeljišč, kjer prevladuje še vedno sorta Strisselspalt z 80 %. Record je razširjen na 9 % površin, Brewer's Gold in Northern Brewer si enako delita pre-

savinjski golding. Ekstrakcija hmelja in raziskave kemizma hmelja zahtevajo sorto z večjo količino smol. Danes so zahteve po hmelju z veliko količino smol vedno močnejše in zato so naše sorte nastale ravno ob pravem času.

Po perspektivnem programu selekcioniramo diploidne in triploidne hibride z veliko smol in prijetno aromo, močno viabilne, ki se bodo brez defektov podrejali popolni mehanizaciji. Novi hibridi morajo biti rezistentni za peronosporo kot savinjski golding, ker postaja ta bolezen tudi pri nas nadležna. Pri vrednotenju kvalitete hmelja bomo poleg količine alfa smol upoštevali tudi eterična olja in sestav poedinih komponent. Odbiro parentalne generacije bomo dopolnili z določevanjem olj v moških rastlinah ter iskanjem korelacij med pojavljanjem posameznih frakcij in kvantitativnimi lastnostmi hmelja.

Lani smo spet izbrali nekaj perspektivnih hibridov. Z njimi je Pivovarna Laško poskusno varila pivo. Pivo je bilo polnega okusa in močne pene, le nekoliko grenkejšje zaradi večje dozacije alfa kislin. Prav vrednotenje hmelja na končnem produktu, pivu, v določenem tehnološkem procesu nam lahko pokaže pravo vrednost sorte. Za tako vrednotenje hmelja, ki je v svetu že zelo razširjeno, pa želimo pri Inštitutu za hmeljarstvo ob sodelovanju pivovarjev razviti mikropivovarno.

Ostalo površino. Leta 1965 so Strisselspalt gojili še v 98 % hmeljišč in Record v 1,3 %. Ostalo površino pa so zasedale različne sorte, Brewer's Gold in Northern Brewer, ki sta se šele začela pojavljati. Pojavljale so se tendence širjenja sort z večjo količino alfa kislin, med njimi posebno Northern Brewer, in Brewer's Gold, sorte, ki danes zamenjujejo Strisselspalt.

Flandrija goji predvsem Brewer's Gold z 47 % in Northern Brewer z 39 %. Ti dve sorti predstavljata 86 % od 280 ha hmelja. Pri današnjih površinah participira Hallertau še z 12 %, vendar se njegove površine zmanjšujejo. Na preostali površini gojijo druge sorte (Fuggle, Saaz...). V tem področju se je gojenje sort, bogatih na smolah kot Brewer's Gold in Northern Brewer pojavilo že po letu 1960, v obdobju, ko sta prevladovala še Hallertau in Fuggle.

Burgundija ima sedaj 90 ha hmeljišč. 57 % zavzemajo lokalne pozne sorte in Strisselspalt, 16 % pa Fuggle, Hallertau, Saaz in drugi. Na preostali površini se goji 16 % Brewer's Golda in 11 % Northern Brewerja. Uvajanje teh dveh na smolah bogatih sortah se je začelo 1960. leta in se je razširilo v preteklih letih.

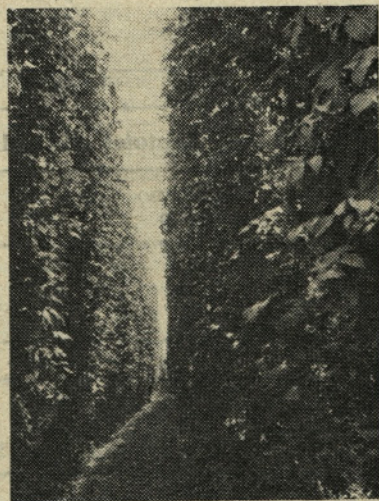
(Vsebinski prevod po G. Meneret, R. Marocke, Colmar, Januar 1971.)

Od teksture, predvsem pa še od stabilnosti strukturnih agregatov v tleh so odvisne talne lastnosti, predvsem zračnost, poroznost in kapaciteta vode. Ugodno razmerje tal, lastnosti v tleh je pogoj za rodovitnost tal. Zato je prav, da se pred vsakim obdelovanjem tal prepričamo, kakšno je stanje vlage v tleh in šele potem se odločimo za obdelavo.

Z meritvami vlage v tleh smo deloma že ugotovili kdaj lahko obdelujemo tla po dežju. Ker tla niso povsod enake teksture so bile meritve izvršene na več mestih. Ugotovili smo, da v spomladanskem času na lahkih peščenih tleh lahko obdelujemo tla, če je padlo 10 mm padavin, pri povprečni dnevni temperaturi 7,3°C po 1 dnevu. Meritve so bile izvršene na peščeno ilovnatih tleh, plitvih do srednje globokih tleh na Bregu.

Na nekoliko težjih globokih ilovnatih tleh pa je pri 10 mm padavin spomladi ugoden in primeren čas za obdelavo po 1 dnevu in 6 urah. V poletnem času, ko so dnevne temperature višje in ko je evaporacija tudi večja je primerno obdelovati lahka peščena tla že po 8 urah, težja tla pa se obdelujejo v poletnem času po ca. 1 dnevu.

Z nepravočasno obdelavo napravimo lahko veliko škodo v tleh. Pozimi zrahljana tla poleti pri nepravočasni obdelavi stisnemo predvsem v globljih slojih in tako v veliki meri vplivamo na nastajanje slabo propustnih slojev v tleh in tudi kvarimo strukturo in ostale lastnosti tal, ki so pogojene z dobro in stabilno strukturo. S pravočasno obdelavo pa poleg bioloških činiteljev vplivamo na ugodno strukturo. Zato je prav, da se za ohranitev rodovitnih tal pri obdelavi držimo omenjenih nasvetov.



Dolga suša se po hmeljnikih res pozna, toda marsikje je hmelj lepo košat do vrha

»Hmeljar« izdaja delavski svet Kombinata »Hmežad« — Zalec, ureja uredniški odbor: Anton GUBENSEK, dipl. kmet. inž. — predsednik in člani: Stane MAROVIČ, dipl. kmet. inž., Anton HORVAT, dipl. kmet. inž., Franc IZLAČAR, kmečki sin, Rajko ZOHRAR, dipl. živ. tehnolog, Miljeva KAC, dipl. kmet. inž. — urednica strokovne priloge, inž. Vili VY. BIHAL — glavni urednik. — Uredništvo je na Kombinatu »Hmežad« Zalec, Ulica žalskega tabora 1. — Glasilo izhaja enkrat mesečno v 5.500 izvodih. — Letna naročnina 12 dinarjev. — Tisk in klišaji CETIS grafično podjetje Celje.