



**GLASILO HMELJARSKE
ZADRUGE z o.j.v ŽALCU**

Leto IV. Štev. 7
ŽALEC, AVGUST 1949

Pred važnimi odločitvami

Naša bitka za letošnji hmeljski pridelek gre h kraju. Težke boje smo vodili letos z nenaklonjenim vremenom. Spomladi suša, pozneje pa je stalno primakalo, da so bile občutno hladne noči prav v sam julij. Dolge tedne je stala hmeljska rastlina kakor da letos sploh ne misli cvetsti. Nastopivše vroče poletje pa jo je naposled le vzdramilo, da so nastavile sicer splošno vitke rastline razmerno gost cvet, ki so brez hujših škodljivcev ali bolezni po dvakratnem dežju prešli v storžke in so bili črnogledi prijetno razočarani, saj bo kljub vsem neprilikam pridelek še vedno zadovoljiv.

Tako bi bili srečno premagani ti neplanski činitelji. Na nas hmeljarjih pa je sedaj, da v redu izvedemo v naših rokah se nahajajoča zadnja dva planska činitelja: obiranje in sušenje pridelka in tako pokažemo našim odjemalcem v svetu, da je sloves kakovosti našega savinjskega goldinga nekaj trajno ustaljenega, naši ljudski skupnosti pa pripomoremo do prepotrebnih tujih deviz. Kakor v vsaki borbi, so tudi v hmeljski tekmi odločilne zadnje zmage. Če bi te izgubili bi bile zaman vse doslej dobljene bitke. Napnimo zato vse sile, da z odločilno zmago izvojujemo tudi dve zadnji bitki: obiranje in sušenje!

Nekaj važnih besed o obiranju

Prvi pogoj za kvaliteto je pravočasno, pravilno in vestno obiranje. Hmelj je treba o pravem času obrati, se pravi tedaj, ko je tehnično zrel in ima v sebi višek lupulina, v njem pa najugodnejše razmerje med obema mehkimima smolama (α in β) medseboj in nizek odstotek trdih smol (γ). Pri tem je treba paziti, da storžki ne prezoriijo, in izgubijo svojo značilno hmeljsko zeleno barvo.

Mnogo greše hmeljarji ne le pri nas, temveč prav tako v svetu s tem, da se preveč tresejo za barvo in pričnejo prehitro obirati ter tako nujno pridelajo lahko blago. Številna dognanja pri nas in drugod jasno kažejo, da se pričinja obiranje kar za deset dni prezgodaj. Vprav ti dnevi so odločilni za največji nastavek lupulinskih žlez. Lupulin pa je tista najvažnejša sestavina hmelja, ki čedalje bolj postaja odločilen činitelj za določanje kvalitete blaga. Mimo tega kažejo kemične analize, da se vprav v teh vrši diferenciacija razmerja med posameznimi komponentami grenkih smol v korist najvažnejše med njimi humulona, s katerim že sedaj prednjačimo na svetovnih tržiščih kljub naši napaki prezgodnjega obiranja. Da bomo tudi tu dosegli višek, je treba nujno paziti na to, da ne bomo hiteli s predčasnim obiranjem. Kakor je v vinogradništvu oblastno odrejen pričetek trgatve, prav takšen ukrep bo treba — če ne bo šlo zlepa — uvesti tudi za hmeljarstvo in bi tu naj ukrenila potrebne korake Hmeljna komisija za Slovenijo. Da ponovimo: prezgodnje obiranje zelo kvari kvaliteto obiranja.

Toda ne le količina in sestav lupulina trpita zaradi prezgodnjega obiranja tudi barva in lesk kobul sta pri

tem močno prizadeta. Tkivo kobulnih lističev je še nežno in so za zeleno barvo odločilna klorofilna zrnca še drobna in redka in ne prenesejo sušenja brez vidnih škodljivih posledic. Takšno nezrelo blago je obledelo-zeleno in brez pravega leska, dvoje važnih postavk v škodo kvalitete ocene.

Vsak hmeljar ve, da se v dežju in rosi obran hmelj zelo razlikuje od isti dan obranega toda nevlažnega hmelja. Zato ne bomo, če bo količjak mogoče, obirali mokrega hmelja.

Rekli smo, da mora biti obiranje pravilno. »Obirati nas stare hmeljarje vendar ne kanite učiti,« čujemo mrmače vzdihovati. »Kam smo prišli?!« Zares so stari hmeljarji, ki dobro vedo, kako je pravilno obirati hmelj. Mnogo starih in še več pa je mladih pridelovalcev in obiralcev, ki mislijo, da pač ne gre paziti na pravilnost obiranja, češ bodo že v hmeljarnah po prevzemu hmelj pretrgali in obrali. To je prav slab odnos ne le do lastne zadruge, temveč do ljudske skupnosti na splošno. Veliko lažje se opravi to delo že pri producentu, ki zabiča svojim obiralcem zlasti novincem, da mora imeti vsak storžek 1—1 in pol centimetra dolg pecelj, da se ne sme hmelja smukati in mužiti, da bi ostale na panogah kapice. Takšno osmukano blago se, posebno, če je zgodaj obrano ali pa so bili nasadi pozno rezani, kaj rado sesuje v pleve, ki jih nobeden pivovarnar ne kupi. Treba je, da hmeljar stalno nadzira obiralce, da ne trgajo celih vejic s skupki cvetov. Predpisi za kvaliteto obiranje določajo, da smejo biti največ po trije storžki na skupni vejici. Preraščence je treba očediti listkov in jih pretrgati na dva dela. Posebno morajo hmeljarji in obiralci paziti, da ne bo listje med obranim hmeljem, kar tudi hudo kvari kvaliteto blaga. Stalno morajo hmeljarji opozarjati in opominjati obiralce naj skrbno poberejo vsak odpadli storžek po starem reku: Storžek do storžka stot.

Velik križ pri obiranju so »šekasti«, se pravi več ali manj rjavi storžki. Obrati med zeleno blago jih kar ne gre, ker prav slabo vplivajo na klasifikacijo blaga. Na trti jih pustiti pa tudi ne gre, saj pojde tudi takšno blago v denar, komaj za polovično ceno seveda. Zato je paziti, da bi brez haska propadlo na desetine stotov. So bili hmeljarji, ki so pripravili svoje dolgoletne obiralce, da so dajali »šeka« v posebne vrečice, ki so si jih obesili okrog vratu in so jim plačevali za takšno blago dvojno ceno od nabranega mernika. Nekateri pa so najeli nalašč zato od dneva plačano moč, ki je paberkovala po že obranih hmeljnikih za pisanimi in spregledanimi storžki. Nam se zdi ta drugi način primernejši in bolj izvedljiv za sedanje prilike.

Da povzamemo: vsak hmeljar je sebi v korist in v dolžnost ljudski skupnosti zavezan dajati obiralcem vsa potrebna navodila za pravilno in skrbno obiranje, obiralci pa so dolžni vestno izpolnjevati ta navodila, da ne/bo treba iskati rešitev nadzornih organov.

Beseda o pravilnem sušenju

Stari hmeljarji se še spominjajo — mladi pa so morali čuli od njih — kako smo nekdaj pred pol stoletja spravljali pridelek hmelja. Že obiranje so vršili skrbno, saj so nekateri hmeljarji celo s škarjicami strigli storžke, da ne rečemo, da so s centimetri merili dolgost pecljev. Za sušenje so uporabljali lese, se pravi, iz lat zbite okvirje, čijih dno je tvorila trstika ali prav redko platno. V vročih dneh so imeli te lese razložene pod kozolci, ponoči pa so sušili že ovenelo blago na posebnih etažnih odrih v sobah. Gašperček, od katerega so bile speljane cevi pod temi etažami, pa je dovajal toploto za sušenje.

Danes ima vsak večji hmeljar posebno sušilnico Linhartovega ali pa domačega Lorberjevega sistema, kjer z manjšo muko, hitreje in boljše posuši nesorazmerno večje količine surovega hmelja. Pri nas uporabljamo kot kuriivo v glavnem lignit, ki da primerno toploto in se pri tem ni bati, da bi presušili ali celo zažgali dragoceni lupulin. V Ameriki na primer kurijo hmeljske sušilnice na splošno z nafto, nekaj pa z elektriko, v Angliji pa s koksom pri odprtem kurišču. Nemčija in Češka uporabljata slično nam premog za sušenje hmelja. Lansko leto je izvedla Hmeljarska zadruga orientacijske poizkuse sušenja z elektriko, in sicer z infrardečimi žarki, ki sušijo brže in bolje blago od znotraj na ven pri nizkih temperaturah. Po lanskih izkušnjah nadaljujemo letos te poizkuse s souporabo vakuumu, se pravi, zelo razrednega zraka, ki vsrkava izredne količine pare in tako krajša čas sušenja.

Pri sedanjem načinu sušenja je treba posebno paziti, da toplota nad spodnjimi sušilnimi koriti nikoli za del časa ne preseže 45° C. Sušenju pridelka morajo hmeljarji posvetiti vso pažnjo, da ohrani hmelj ne le svojo zeleno barvo, lesk, temveč zlasti, da ostane hmeljeva moka, kolikor se največ da, pri svoji ko limona svetli barvi. Močno razširjeno je mnenje, da nima barva kobul nobenega pomena za kakovost piva in da je povpraševanje po barvi le kaprica trgovine, da zbiže neustrezni barvi blaga ceno. Novejša opažanja kažejo na to, da so vprav zeleni kobulni listi tisti, ki dajejo, podobno kakor čajni listi čaju, pivu značilno aromo in svojski okus. Že dolgo je poznan škodljivi vpliv visoke toplote pri sušenju na mehke grenke smole, ki pri tem spreminjajo svojo barvo v oranžno temnooranžno ali celo v rdečerjavo in se pri tem pretvarjajo v težko topljive za pivovarstvo neuporabne trde smole. Pivovarne polagajo vedno več pažnje odstotku

mehkih smol v hmelju, ker je to v zvezi z izdatnostjo uporabljenega hmelja. S kemično preiskavo se dožene in nadzira odstotek teh snovi v hmelju. Naš savinjski **golding prednjači pred drugimi žlahtnimi hmeljskimi sortami** v tem pogledu, zato moramo **podvzeti vse mere, da z nepravilnim sušenjem ne zapravimo te njegove odlike**. Poizkusi so dognali, da že toplota 50° C zatrdi peti del mehkih smol napram vzorcu iz iste rastline, sušenim pri 40° C. Višja toplota naglo ugonablja mehke smole, tako da jih ostane pri 90° C le še pičla polovica od prvotne količine.

Trgovina kupuje danes še vedno v glavnem na oko, pivovarnarji pa že preizkušajo poslane vzorce na njihovo pivovarsko vrednost in ni več daleč dan, ko bomo prilagali vsakemu vzorcu tudi njegovo uradno kemijsko analizo. Težko se bo tedaj znašel malomarni hmeljar, zato je treba že danes vse ukreniti, da bo naš pridelek vzdržal tekmo v kakovosti na svetovnih tržiščih.

Kakor je kvarna pri sušenju previsoka toplota, tako ne ravna prav tudi tisti, ki premalo posuši hmelj, ker takšen pridelek se na kupu rad vname in ga pokvari vlagoljubne bakterije, ki povzročajo sajevost. **Dvakrat napačno pa ravna, kdor misli, da bo ukanil hmelj tako, da ga bo sušil krajšo dobo pri visoki toploti. Samega sebe bo ukanil, saj bo imel poleg zažganega lupulina še slabo barvo na kupu vnetega hmelja.** Hmelj je prav suh, čim se lomijo vsi peclji in tanjša vretenca kobul ter so redka debelejša vretenca že močno uvela. Dvoje glavnih napak opažamo pri sušenju hmelja: predebelo nasipanje in prenašlo izmenjavo vrhne lese, kar ne le po nepotrebnem zavlačuje sušenje, temveč vpliva kvarno na kakovost.

Vsi ti praktični ukrepi za doseg kvaliteta pridelka niso v večini nič novega, saj jih leto za letom nudimo hmeljarju že kar po priznanih receptih. Naloga hmeljarjev je, da jih uporabljajo pravilno, upoštevajoč vse okoliščine. Zadruga se zaveda, da so možna še nadaljnja izboljšanja dosedanje prakse in zato pozorno sledi, kaj so drugi okoliši o tem dognali novega in zato posveča tudi sama vso skrb izboljšanja pridelovalnim načinom in rada uvaža, preizkuša in uvaja vse dobre pobude iz vrst zadrugnikov. Vsi njeni ukrepi pri pridelovanju, prevzemu in predelovanju gredo izključno za tem, da se kakovost našega hmelja čim bolj dvigne. Edino odlična kakovost nam namreč zagotovi za naše blago stalne odjemalce, ki nam nudijo v dobrih letih lepe, v letih nadpridelka pa še vedno znosne cene.

Hmeljarji - udarniki

Naše hmeljarsko leto je kratko, saj traja po splošnem le štiri mesece.

Navidez kratki, toda naporni meseci, ko terja vsak hektar po tri stalne, v tej zahtevni stroki izvežbane moči. Daleč pretežni del dela v hmeljiščih je ročno in še niso izumili primernih strojev in jih v doglednem času verjetno tudi ne bodo, ki bi individualno obrezali rastline, postavili hmeljevke, razredčili mlade poganjke, jih privezovali in napeljevali, dokler se sami toliko ne okrepijo, da se pospnejo na vrh hmeljev. Vsi ti prijemi in še nešteto drugih ročnih del je potrebno, če hočemo pridelati kvantitativno zaželeno množino kvalitativno neoporečnega blaga, ki nam bo ohranilo naš sloves na svetovnih tržiščih.

Komaj požene rastlina iz zemlje, jo že čakajo vsepovsod sovražniki: bolhači, uši, stenice in rdeči pajek ter nevarna okužba po peronospori. Prva pot hmeljarja, ko mu še pred zoro počti oko, je v hmeljnik. Vsaka zamujena ura — ne zamujeni dan ali teden — spravlja v nevarnost ves pridelek in obilni trud dolgih mesecev. Hmelj ni pšenica, ki jo v jeseni vseješ in v juliju požanješ ter omlatiš. Stari rek, da je narava postavila pred pridelek

obilen znoj, se vprav pri hmelju do pike uresničuje. Ta hmeljarski znoj se dobesedno pretvarja v zlato, saj vrže 1 ha hmelja za 25 ha pšenice na izkupičku. **Tu gre za udarniško delo, ki terja tudi svojo posebno priznanje in nagrado.** So pa še ljudje, ki se vsega tega premalo zavedajo in ne upoštevajo v dovoljni meri. Ti nepoučeni ljudje vidijo le milijone, ki jih vrže hmeljarstvo v dragocenih devizah ljudski skupnosti, na hmeljarja pa pozabijo, da velja tudi zanj v polni meri temeljno navodilo socializma: Kdor skupnosti daje, naj od nje tudi prejema. Ali po domače: Pošteno delo terja pošteno plačilo.

Da govorimo jasno: Če hočemo dobiti obilico hmeljskih deviz, moramo dati hmeljarjem vsa sredstva za napredno hmeljarjenje v polni meri in pravočasno na razpolago. Rekli smo, hmeljar je udarnik v kmetijstvu. Kakor gredo udarniku v industriji (Američani pravijo hmeljarjenju hmeljska industrija) posebne ugodnosti v hrani in industrijskem blagu, prav isto pritiče tudi hmeljarjem. Treba bo tudi dalje hmeljarje kot dobavitelje zlatih deviz povsem drugače tretirati, da bodo mogli s še večjo vnemo širiti hmeljnike v korist najširše ljudske skupnosti.

Tudi za obiranje - norme

Kakor pri drugih delih, bo treba postaviti normo tudi pri tem važnem opravilu v hmeljarstvu. Če presodimo vse okolnosti pri obiranju, smemo reči, da zavisi storilnost pri tem od več činiteljev. Prvi teh je obloženost drogov s storžki, razmerje med njimi in listjem, velikost storžkov, vremenske okolnosti ter prijemi obiralca.

Podrobnejše razmotrivanje nam kaže, da je obloženost drogov važna zaradi tega, ker je treba redkeje podirati naslednje droge in se tako prištedi čas, ki poteče, ko se odloži drog s »križa« — tako se pravi iz lat zbiti pripravi v obliki tkzv. Andrejevega križa, ki se postavi pod drog — in se podere in nanj položi drugi. Dobro obložena hmeljevka da namreč do enega mernika storžkov, dočim je treba za en mernik 2 do 4 (povprečno 3) slabo obložene. Velike važnosti za uspeh obiranja je razmerje med storžki in listjem: čim manj je listja, tem uspešneje je obiranje. Velikost storžkov je prav tako važen moment. Vsakdo bi mislil, sodeč po drugih sadežih n. pr. jabolkah, da obiranje tem bolj speši, čim večji so storžki. Toda temu ni tako. Najbolj uspešno je obiranje storžkov srednje velikosti, nahajajočih se v grozdastih skupkih. Dočim moraš odtrgati velike storžke posamič, pobereš iz teh grozdastih skupkov listje in s primernim prijemom odtrgaš več storžkov hkrati. Tudi

imajo veliki storžki debelejšje peclje, ki jih je treba z nohtom palca odškrniti od panoge. Vajeni obiralci obirajo z obema rokama, dočim mora začetnik z levico držati panogo. V zgodnjih jutranjih urah in po dežju ne speši obiranje in zlasti nevajene, nežne prste rado razjeda ostro pecljovje storžkov.

To bi bili glavni činitelji, ki bi prišli v poštev pri odrejanju norm za obiranje hmelja. Dosedanje desetletne izkušnje so pokazale, da menda leži norma pri povprečno ugodnih pogojih okoli $\frac{3}{4}$ mernika na uro, viški pa so možni do enega mernika. Neizvežbanj novinci pa dosežejo komaj eno četrtno tega, zlasti mladina, ki ni povsem pri delu. Klepetanje znatno zmanjšuje storilnost, pesem jo pa znatno povišuje po starem dognanju, da se »s pesmijo ukanja delo.«

Doslej se nihče pri nas in menda tudi drugod ni ukvarjal s problemom norm za obiranje hmelja. Bil bi pa prav zanimiv in za nastopajoči brigadni sistem važen posel, ki mu kaže posvetiti vso pozornost. V veliki meri namreč zavisi pravilno planiranje delovne sile za obiranje od pravilno postavljenih norm. K temu naj bi skromno pripomogel ta naš članek.

Brigadir Janez

Zgodovina ljubljanskih pivovarn

V. F.

5. **Janez Krener** (1627 do 1636) je stanoval najprej v Špitalski ulici, od 1630. pa v današnji Wolfovi ulici št. 6, kjer je imel tudi gostilno s prenočevališčem. Varil pa je pivo po vsej priliki v stolpu na Žabjaku.

6. **Matija Staindorfer** (1641 do 1662) je kuhal tudi v žabniškem stolpu, kjer se od leta 1655 navajata v najemninskih knjigah kar dve pivovarni. Stanoval pa je v začetku v bližini delavnice, nato pa drugod po mestu. Sledil mu je

7. **Eligij Wallischer**, ki je bil prej pivovarski pomočnik v šišenski pivovarni.

8. **Matija Neidlinger** (1695 do 1704) je po precejšnji borbi tudi dosegel, da je smel kuhati pivo v žabniški pivovarni. Končal je kot občinski birič. Z njim sta propadli tudi obe pivovarni na Žabjaku, ki ju je dal 30 let pozneje mestni svet sploh podreti.

III. Pivovarna v Šiški. Ta je stala na svetu meščanskega špitala poleg gradu Jame, pozneje Krekove gospodinske šole na Vodnikovi cesti. Tam je varil pivo morda že Gregor Černe, vsekakor pa

9. **Melhior Štok** od leta 1634 do 1645. Sledil mu je sin

10. **Franc Štok** do leta 1682. Pivo je točil v lastni gostilni na sedanjem mestnem trgu št. 25. Njegovo vdovo je poročil

11. **Franc Andrej Šifrar**, ki je vodil pivovarno do svoje smrti okoli leta 1707, nakar jo je prevzela njegova druga žena

12. **Urša Šifrar**, ki je menda že po svojem plemenitemu možu zadobila nadevek pl. Schifferstain. Vse kaže, da je kuhala že kotlovno pivo. Umrla je 1749. leta, stara 79 let. V Šiški pa se je še davno pozneje varilo pivo.

Leta 1712. so bili na vsem Kranjskem štirje pivovarji, dva v Ljubljani, po eden pa v Kranju in v Novem mestu. Ljubljanski pivovarni sta bili tedaj v Šiški in na Žabjaku.

Cena ljubljanskega piva. Prvič zvemo za njegovo ceno leta 1651. Tedaj je stal bokal 3 krajcarje. Dolenjsko vino je bilo prav za polovico ceneje kot

je bilo po 6 kr. teran po 9 kr, vipavec pa po 12 kr. Enako je bilo razmerje leta 1711, ko se je dvignila cena pivu za 100% (6 kr), vinu pa tudi.

Z opustitvijo pivovarne v Žabjaku in pešanjem obrata

na Jami v Šiški ni nikakor prenehalo pivovarništvo v Ljubljani in njeni okolici ter na Kranjskem sploh. Ljudje so se navadili na uživanje piva, ki je bilo v naši podarjeno vinorodni deželi dvakrat do trikrat cenejše od vina. Potrošnja je stalno naraščala. V prvi polovici 18 stoletja se je odvarjala pivovarna za pivovarno. Sredi stoletja je čisto dobro izhajalo kar šest pivovarn v sami Ljubljani. Kako so nastale in kedar so dobile obitno pravico, se ne omenja v nobenem ohranjenem mestnem spisu.

IV. Pivovarna pri »deteljici« (Florijanska ul. 24.) izmed pivovarn, ustanovljenih v 18 stoletju, je nemara najstarejša ona v Florijanski ulici, kjer je bila pred leti gostilna pri »deteljici«. Tu je bil prvi pivovar

13. **Solnograjčan Janez Jakob Fux**, pivovar od leta 1711 do 1726. Plačeval je sorazmerno visok obrtni davek, v začetku celih 10 gld. V svoji gostilni je točil pivo iz lastne pivovarne. Vina ni točil. Pač pa je imel v svoji hiši sobe tudi za prenočišča, kjer so med drugimi gosti bivali cesarski oficirji, ki so prevzemali dolenjske rekrute. Fux je torej že bil nekaj manjši hotelir in pivovar. Takih pivovarjev je bilo nekoč dovolj in so se ponekod še dolgo ohranili, n. pr. Čeligi v Mariboru. Fuxovo hišo in pivovarno je kupil

14. **Pavel Kleplat** (pivovar od leta 1727 do 1754. Po njem nosi pivovarna in gostilna ime »deteljica«. Ob njegovi smrti (1754), je dosegel obrtni davek že višino 17 gld. Pavla Kleplata je nasledila njegova vdova

15. **Marija Katarina Kleplat**, pivovarnarica od leta 1754 do 1758. Umrla je 30. decembra 1758.

16. **Kleplatovi otroci**, duhovnik Ignac Kleplat in njegovi mladoletni sestra (1759 do 1762), ki jim je vodil obrat izučen pomočnik, so že 1760. leta skušali prodati očetovo in materino zapuščino s pivovarniško pravico, a tedaj še brezuspešno. Šele 1766. jim je magistrat dovolil prodajo. Tudi hišo je kupil od njih

17. **Kristijan Feichter** z gornjega Koroškega, ki je upravljal pivovarno vsaj že od leta 1763., njen pravi lastnik pa je bil od 1766 do 1778. Slad je izdeloval iz štajerskega ječmena. Pivovarna mu je dobro nesla, saj je izdatno množil premoženje, zlasti v nepremičninah, katerih je posedoval kar sedem. Oženjen je bil trikrat,

prvič s Korošico Marijo Wainzerle, drugič z dvajsetletno Marijo Ano Weiland, tretjič pa z 28-letno Katarino Šef. man. Vdovcu pa je bilo že 45 let. Umrl je 1778. v starosti 52 let. Vse njegovo znatno imetje je nato upravljala vdova

18. Katarina Feichter (pivovarnarka od leta 1778 do 1781. Leta 1780 ji je z doma pobegnila pastorka, Feichterjeva najstarejša hči Marija Ana, ki pa se je čez 4 leta srečno poročila z vrvarskim mojstrom vdovcem Bernardom Novakom. Tudi 35-letna vdova Katarina se je tri leta po moževi smrti — za tiste čase precejšnja žalovalna doba — vnovič omožila. Njen mož je postal 24-letni pivovarski pomočnik

19. Pavel Pruner (pivovarnar od leta 1781 do 1821) Izkazal se je sijajnega gospodarja, večkrat na škodo sosedov. V teku let se mu je posrečilo dvigniti že itak trdno Kleplatovino do velikega bogastva. Dokupil je celo vrsto nepremičnin. Sosedje ga niso ljubili. Za svoje stvarne ali namišljene pravice se je umel vedno in povsod postaviti z največjo neodjenljivostjo. Posebno rad se je bodel z magistratom. Tudi tri francoske okupacije je kaj dobro prestal, čeprav mu neljubi gostje niso plačevali. Za izgubo je znal pestiti magistrat. Francozi so pili vino, v manjši meri tudi pivo. Rusi, ki so šli skozi Ljubljano od pomladi 1799 do prvih mesecev 1800, pa piva niso marali. Omejili so se na vino in žganje. Žena Katarina je umrla 1821, stara 78 let, Pavel Pruner pa pol leta za njo.

20. Janez Feichter (pivovarnar pri »deteljici« od leta 1821 do 1845), Katarinin sin iz prvega zakona, je prevzel nasledstvo. Star je bil tedaj že 43 let. Prej je bil krčmar v Florijanski ulici današnja št. 46. Za časa Francozov je imel tudi gostilno in kegljišče na Poljanah. Celo izvošček je bil. Oženil pa se je trikrat, s samimi Nemkami. Gospodaril ni tako »dobro« kot njegov oče Pruner. Marsikaj je odprodal. Pač pa je ustvaril na Zgornjih Poljanah, kjer stoji sedaj V. gimnazija, po letu 1830 veliko gostil-

niško podjetje. Na prostranem vrtu so se poleti prirejale mnoge veselice. Ime »pri Kleplatu« je prenesel tudi na poljansko gostilno.

21. Vdova Marija Feichter, vnovič poročena Urh (pivovarnarica od leta 1845 do 1846 ter 1659 do 1866), je bila ob moževi smrti stara že blizu 42 let. Nekaj časa je vodila pivovarno sama. Leta 1846 pa se je poročila s 16 let mlajšim bivšim semeniščnikom Matevžem Urhom iz Tržiča.

22. Matevž Urh (pivovarnar od leta 1847 do 1857). Feichterjeva vdova sedaj Urhova žena, je morala po poroki seveda vrniti svoj obrtni list, ki se je glasil še na ime Janeza Feichterja. Zaprošila je za novo obrtno dovoljenje. V prošnji je med drugim navajala, da ji je mož zapustil obilo dolgov, da pa poseduje veliko zalogo ječmena, sladu, hmelja in vse potrebne naprave za pivovarsko obrt. Magistrat je njeno prošnjo odbil, ker se smejo ženskam izdajati krčmarska, pa tudi pivovarska dovoljenja samo izjemoma, ona pa je »sedaj poročena z mladim človekom, ki bi lahko sam izvrševal pivovarstvo«. Zato je 27. julija 1847 zaprosil za obrtno pravico sam Urh, ki je v prošnji poudaril, da se je že do dobra vpoznal s pivovarskim obrtom in ga lahko sam vodi. Mož pa je živel razsipno, vozaril pa se je po gosposko okrog, zgubljal na taroku, delal dolgove, zaigral celo kočijo, v kateri se je pripeljal. Leta 1851. so mu na prošnjo znižali obrtni davek od 30 na 15 gld, ker je obrt opešala. Gostilno pri »deteljici« je oddal na račun natakariju Jožefu Zorcu. Leta 1858 Urha ni več v Ljubljani, marveč živi v Kamniku, kjer je zaprosil za podelitev pivovarske koncesije. Medtem se je z ženo sodno ločil.

Marija Urh je zopet zaprosila za samostojno pivovarniško obrtno dovoljenje. V prošnji pove, da njen v Kamniku živeči, sodno ločeni mož ne more več izvrševati obrti, ker nima potrebne obratne glavnice.

(Nadaljevanje).

O plačah obiralcem, bonih in akontacijah.

Večina je gotovo že čitala v dnevnem časopisju, da je letos po več linijah poskrbljeno za obiralec hmelja. Od zvrhanega mernika lepo obranega hmelja pritiče:

1. stalnim tujim vsakoletnim obiralcem poleg običajne prehrane in prenočevanja po 7 din v denarju in 4 din v bonih;

2. domačim obiralcem pri hrani pa po 7 din v denarju in 4 din v bonih, brez hrane 10 din v denarju in 4 din v bonih;

3. frontnim brigadam po politični liniji (OF, AFŽ itd.) prav tako kot pod števil. 1, to je: poleg prehrane in prenočevanja po 7 din v denarju ter 4 din v bonih in

4. mladinskim brigadam po 14 din v denarju brez bonov in brez hrane.

Hmeljarji, zabičajte vsem obiralcem, da bodo čisto, vestno, pravilno in marljivo obirali! Slabo obrano blago pustite obiralcem pred izdajanjem bolet prebrati, da ne boste spravljali slabega blaga na sušilnice.

Tudi hmeljarji prejmejo poleg izplačila v denarju kot priznanje in za vzpodbudo (stimulacijo), da bodo tudi naprej kot doslej skrbeli za čim večji in čim boljši pridelek, bone po naslednji lestvici:

— 50 kg pridelka	500 din v bonih
od 50—100 kg „	1000 din „ „
od 100—200 kg „	1500 din „ „
od 200—300 kg „	2000 din „ „
od 300—500 kg „	2500 din „ „
od 500—700 kg „	3000 din „ „
od 700—900 kg „	3500 din „ „
od 900 kg „	4000 din „ „

Nagrada v bonih hmeljarjem se podvoji in to samo za tiste hmeljarje, ki pridelajo nad 75% I. in II. vrste

hmelja. Glede množine pridelka se za bone upošteva 10% več ali manj, se pravi, da se računa n. pr. 90 kg kakor tudi 110 kg kot 100 kg pridelka.

Svota bonov, ki jih dobi hmeljar, pa v nobenem primeru ne sme presegati 8000 din. V to svoto se pa vračunajo tudi vsi drugi za ostale kmetijske pridelke že prejeti boni.

Boni po gornji lestvici so namenjeni za osebno uporabo hmeljarjev. Bone za vzpodbudo obiralcem so hmeljarji na svoji izredni skupščini 7. avgusta t. l. v Žalcu že oddvojili in se bodo izplačevali iz posebnega fonda. Tako obiralcem, kakor tudi hmeljarjem, bo delil bone »Hmezad« preko pristojnih Kmetijskih zadrug. Prav tako bo »Hmezad« po isti poti izplačeval po 3 din na sadiko kot akontacijo za obiranje.

IV. hmeljsko poročilo

Zalec 12. avgusta

Pri zadostni vlagi — saj je padlo v avgustu 112 mm dežja — je rastlina naglo prešla v storžke. Če bo toplo vreme nadalje trajalo bo pospešilo doraslost in dozoritev le-teh. Obiranje se bo pričelo okoli 20. avgusta v polni meri. Pridelek ne bo dosti manjši od lanskega, kar se tiče kakovosti pa bo po današnjem stanju sodeč še boljši. Povpraševanje po novem blagu stalno rase.

Hmeljske vreče bodo dobili hmeljarji od srede septembra po redu, ki bo šele objavljen v prihodnji številki »Hmeljarja«. Zato naj nihče ne hodi po vreče.