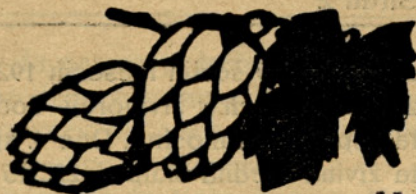
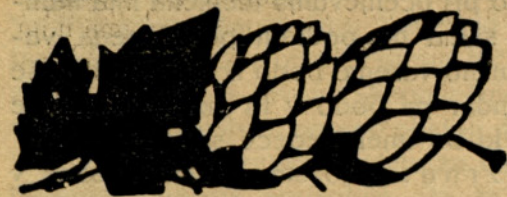


Poštnina plačana v gotovini.

Slovenski hmeljar



|| 1496/3



Glasilo hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto III

Celje, dne 1. januarja 1932

Štev. 1

*Svojim naročnikom, inserentom, sotrudnikom, čitateljem in zaščitnikom ter vsem zavednim hmeljarjem in prijateljem našega hmeljarstva želi nad vse srečno in veselo ter uspehov bogato Novo leto
Konzorcij, uredništvo in uprava lista.*

Savinjski:

Hmeljarstvo in druge kmetijske panoge

Često se očita hmeljarjem, zakaj se toliko ukvarjajo vprav s hmeljarstvom in zakaj se ne pečajo rajši bolj intenzivno z drugimi kmetijskimi panogami. Hmeljarjem se zamerava že to, da so sploh hmeljarji, in če v času hmeljske krize prosijo pomoči, se jih le prerado zavrača, češ: zakaj pa enostavno ne opustite hmeljarstva, če vam nič ne nese in vam povzroča krizo!

Take in slične očitke poznamo prav dobro tudi mi savinjski hmeljarji. Dobro se še spominjamo začetka sedanje hmeljske krize, ki traja že tretje leto in je ena najtežjih, kar jih pomni zgodovina našega hmeljarstva. Tedaj so nam nekateri to krizo celó predbacivali, češ: zakaj pa se brigade samo za hmelj, dočim ste pustili propasti vašo nekdanj cvetočo konjerejo, precej razvito govedorejo, prašičjerejo itd. ter docela zanemarili pridelovanje izvrstnega savinjskega krompirja; pridelujte rajši krompir in redite živino, kakor ostali kmetovalci, pa ne boste imeli krize in ne bo vam treba prosjačiti pomoči!

Toda sedanja hmeljska kriza ima globokejši koren ter se je zadnji čas spremenila v splošno kmetijsko in gospodarsko krizo sploh, ki je več ali manj trdo zajela vso Evropo, da, že celó skoro ves svet. V tistih prvih časih smo s precej grenkimi občutki požirali bridke očitke in ni ga bilo,

ki bi bil tedaj zagovarjal naše stališče in naše težnje. Deloma smo celó skušali poslušati gotovo dobro mišljene nasvete, pa smo kmalu uvideli, da si na ta način ne moremo pomagati. Sadili smo krompir, toda cena mu je takoj padla in težko ga je spraviti v denar. Pri konjih, goveji živini in prašičih tudi nismo imeli boljše sreče. Saj danes najlepša žrebeta pokupijo konjski mesarji za v klavnico, za lepo tele dobiš komaj par sto dinarjev, če pitaš vole, dobiš za pitane skoraj manj, kakor si daš za mršave, za staro kravo izkupiš malo več, kakor je vreden motvoz, na katerem si jo vodil na sejem, mleko je vsak dan cenejše in prašiči se že dávno prodajajo izpod cene. Tako danes ne tarnajo več samo hmeljarji, temveč vsi kmetovalci sploh in z njimi radi tega seveda tudi drugi stanovi. Za hmeljem je prišlo na vrsto še drugo ter se je tako izkazala opravičenost pregovora: danes meni — jutri tebi. Ne smemo namreč pozabiti, da so nekateri nehmeljarji sedanjo krizo hmeljarjem celó privoščili, ker so jim zavidali prejšnja dobra leta, ki na prvi pogled izgledajo celó še mnogo boljše, kakor so v resnici bila.

Pa tudi drugod ni nič boljše kakor pri nas. Tako po nemškem časopisu »Rezatbote« posnemamo dobesedno sledeče:

»Hmeljarjem se često predbaciva, zakaj se toliko bavijo vprav s hmeljarstvom in zakaj se ne posvetijo drugim, bolj dobičkonosnim kmetijskim panogam. Kako dobičkonosne so dandanes te druge kmetijske panoge, o tem samo en primer iz nekega dobro urejenega gospodarstva! To je poslalo namreč lani 4. aprila 17 glav mlade živine na dobro urejen in sočen pašnik. Živina je tehtala tedaj 4503 kg. Dne 10. oktobra so živino prifirali zopet domov in je tehtala sedaj 6426 kg. Priredilo

se je torej v šestih mesecih 1923 kg, kar je gotovo zelo lep uspeh v živinoreji. Toda računsko izgleda ta uspeh kaj žalostno. Dne 4. aprila je bila namreč ta živina vredna skupno 22.515 Din. (po pet dinarjev za kilogram). Vrednost živine v jeseni pa je znašala komaj 16.065 Din (po 2.50 Din za kg), ker je živina do tedaj toliko padla v ceni. Vkljub dobri reji torej ni bilo nobenega dobička, temveč celó 6450 Din izgube. Kaj je torej boljše, hmeljarstvo ali živinoreja? Odgovor: Če bo šlo tako naprej, bo kmet z vsem skupaj propadel!

Sličnih primerov o dobičkonosnosti posameznih panog kmetijstva dandanes imamo nešteto tudi pri nas. In ti nam dokazujejo jasno dovolj, kako prav smo storili, da nismo preveč poslušali sicer dobro mišljenih nasvetov ter nismo opustili našega hmeljarstva, temveč ga ohranili tudi nadalje, dasi s težkimi žrtvami. Sicer smo res skrčili naše nasade, zelo skrčili, toda opustili hmeljarstva nismo, temveč posvetili tem večjo skrb preostalim nasadom, da pridelamo boljše blago in lažje ter uspešneje tekmujeemo z našimi tovariši izza meje. Vsekakor pa ima sedanja hmeljska kriza vsaj to dobro stran, da je hmelj izginil iz raznih krajev, kamor ne spada in ki so s svojim vse prej kot kvalitetnim pridelkom kvarili v prav obilni meri tudi ime ter ceno našemu sicer vedno cenjenemu savinjskemu hmelju. Savinjšani pa zadnje čase najboljše vidimo, da hmeljarstva opustiti ne moremo in ne smemo. Čeprav dandanes tudi pri hmeljarstvu o kaki dobičkonosnosti še dolgo ne more biti govora, pa vendar za hmelj še najprej izkupiš kakega celega »jurija«, ki so zadnje čase postali tako strašno redki in tako silno potrebni. Tako je letos Savinjšanu hmelj vsaj delo lastnih pridnih rok razmeroma še najboljše poplačal ter mu dal izkupiti še najizdatnejšo vsoto v razmeroma najkrajšem času.

Ing. J. Teržan:

Kakšen mora biti pivovarniški ječmen?

Preteklo jesen so bile prvič pri nas zasejane njive s pivovarniškim ječmenom. Zasluga gre v prvi vrsti hmeljarski zadrugi, ki je prevzela iniciativo, da izvrši te poskuse v Savinjski dolini. Poskusne parcele pivovarniškega ječmena so prav lepo zazelenele in vzbujaajo mnogo nade v srcih naprednih savinjskih kmetovalcev.

Na kratko hočemo tu opisati, kako mora izgledati pivovarniški ječmen, da je sposoben za kuhanje dobrega piva. Navedli bomo seveda samo

zunanje znake, po katerih se ravna trgovina pri kupovanju ječmena. S tem pa ni rečeno, da je takšen ječmen, ki odgovarja vsem tukaj navedenim zahtevam, tudi že sposoben za industrijo. Končno besedo pri ocenjevanju ječmena ima namreč industrija sama na podlagi poskusnega varenja. To poskusno varenje bodo izvršile tudi naše pivovarne. Vendar pa bodo v ta namen prevzele samo ječmen, ki bo imel sledeče sposobnosti:

1. Vonj zrna: Ako smo ječmen poželi v lepem in suhem vremenu in ga shranili na suhem in zračnem kraju, potem ostane zrno zdravo in vonji po slami. Ako pa nas je pri žetvi zajela ploha, ali se ječmen spravi v vlažno shrambo, postane plesniv, vonji po plesnobi in v obilni meri izgubi klijavost; tak ječmen pa ni za pivovarstvo.

2. Barva plevice: Po stanju zrelosti se ravná barva plevice. Ko je ječmen dozorel, mora imeti plevica svetlorumeno barvo. Če pa ječmen ostane moker v snopih na njivi in je delj časa vlažen, izgubi plevica svetlorumeno barvo ter postane temnorumena ali sivkasta.

3. Kakovost plevice: Dober pivovarski ječmen mora imeti čim manj plevic. Pri dobrih ječmenih znaša odstotek plevic 7—12%, pri slabših pa tudi do 15% teže zrna. Plevica mora biti tanka in svilena.

4. Oblika, velikost in teža zrna: Zrno mora biti jedro in polno. Podolгато, slabo in prazno zrno ni sposobno za varenje piva. Vsa zrna morajo biti čim bolj enakomerna. Ječmen z velikimi in drobnimi zrnji ni dober. Teža 1000 zrnov naj znaša 36 do 48 gramov, hektolitrska težina pa vsaj 65 kilogramov.

5. Vsebina zrna: Če zrno prerežemo ali z zobmi pregriznemo, mora biti močnato in ne stekleno. Torej ravno obratno kakor se sicer želi pri žitu — pšenici. Ako je zrno stekleno, pomeni to, da vsebuje mnogo beljakovine. Velik odstotek beljakovine pa mora vsebovati le zrno za meljavo, ako hočemo dobiti dobro moko za pecivo. Pivovarski ječmen pa sme imeti samo 9 do 12% beljakovine, ker sicer ostane pivo močno. Ni pa še rečeno s tem, da je vsako zrno, ki je stekleno, neuporabno za varenje. Kajli razločujemo dve vrsti zrn v steklenem stanju. V prvo vrsto spadajo zrna, ki izgledajo sicer steklenasta, če jih prerežemo, vendar pa to svojstvo izgube, ko jih navlažimo; takšna zrna so dobra za varenje. V drugo vrsto pa spadajo zrna, ki ostanejo steklena tudi če se napijejo vode; takšna zrna seveda niso sposobna za varenje piva.

Ječmen tukaj navedenih svojstev uspeva v zemlji in podnebnju, ki ni prevlažno ter ne presuho

in izkazuje še druge življenske činitelje, ki se pa ne morejo naprej določiti. Za to so potrebni poskusi. Podnebne in talne prilike, ki jih lahko opazimo in presodimo, odgovarjajo za vzgojo pivovarskega ječmena. Ne vemo pa, če v ozračju Savinjske doline ne vladajo življenski činitelji, ki ne pogodujejo kulturi pivovarskega ječmena. Ako bo zrno prve žetve pivovarskega ječmena imelo tukaj navedena svojstva, potem obstoji že velika verjetnost, da je Savinjska dolina za kulturo pivovarniškega ječmena sposobna, da ta kultura more postati savinjskemu kmetovalcu nov vir dohodkov in je zato priporočati, da se dalje širi.

K signiranju hmelja

V Novem Sadu se je vršila dne 16. t. m. konferenca hmeljarjev in hmeljskih trgovcev iz Vojvodine, ki je razpravljala o vprašanju kontingentov za izvoz hmelja v Francijo in Nemčijo ter o kontroli hmelja pri izvozu. Konferenca je sklenila, da se morajo po izvršenem obsežnem skrčenju ohraniti vsaj hmeljski nasadi v sedanjem obsegu. V času dobre konjunktore je bilo v Vojvodini investiranih v hmeljske nasade nad 100 milijonov dinarjev. Še obstoječe nasade je treba obdržati, ker zaenkrat ni možnosti za prehod k drugim rentabilnim kulturam. Vojvodinski hmeljarji so vse storili, da omogočijo ravnotežje med svetovno produkcijo in potrebo hmelja, kakor so to priporočale ponovne tozadevne mednarodne konference. Obenem pa ugotavljajo, da je sicer večina produkcijskih držav skrčenje nasadov priporočala, dejansko pa skrčenja ni izvršila v potrebnem obsegu.

Neobhodno je potrebno, da se zasigurajo našemu hmelju potrebni kontingenti v inozemskih državah in na ta način omogoči izvoz. Za to je treba poskrbeti, da dobimo od Francije vsaj še preostali del kontingenta v višini 1000 stotov po znižani carini 200 frs za 100 kg (sicer carina 400 frs). Pri bodočih trgovskih pogodbah z Nemčijo si bo tudi treba izposlovati kontingent vsaj 16.000 stotov (toliko je bilo izvoženo v Nemčijo leta 1930) po znižani carini 70 RM (sicer carina 150 RM). Češkoslovaška je že dobila kontingent v tem smislu, in sicer za Francijo 8000 stotov, za Nemčijo pa 20.000 stotov.

Radi francoske odredbe, da mora biti na podlagi kontingenta uvoženi hmelj od izvozne države uradno signiran in plombiran, je potrebno, da dobimo na podlagi zakona o kontroli kmetijskih pridelkov, namenjenih za izvoz, čim prej tudi uredbo o kontroli izvoza in signi-

ranju hmelja. V ta namen je treba nujno sklicati anketo vseh na tem vprašanju interesiranih producentov in trgovcev iz vseh pridelovalnih okolišev, to je iz Vojvodine in Slovenije.

Tako se glasi poročilo iz Vojvodine, iz Novoga Sada.

K temu pa je treba takoj pripomniti, da zakon o kontroli kmetijskih pridelkov, namenjenih za izvoz, tudi ni primerna podlaga ali okvirni zakon za uredbo o signiranju hmelja. Namen tega zakona namreč ni zajamčiti provenienco kakega pridelka, temveč prvenstveno njegovo kakovost, pri hmelju pa gre predvsem za jamstvo proveniencie. Tako je ta zakon pač prav dobro uporaben za kontrolo sadja, nikakor pa ne za znamkovanje hmelja. To je razvidno tudi iz okolnosti, da zakon razveljavlja sicer dosedanje naredbe in pravilnike o kontroli sadja (slive, grozdje), ne pa pri nas še vedno veljavnega avstrijskega hmeljarskega provenienčnega zakona. Tako bi imeli potem pri nas še vedno signiranje po tem zakonu, zraven pa še kontrolo pri izvozu po novem pravilniku. Za to morajo iti naše težnje prej ko slej za tem, da dobimo nujno naš novi državi hmeljski provenienčni zakon in da bomo le na podlagi tega zakona signirali naš hmelj.

Med tem pa se širijo vesti, da je tozadevni pravilnik v smislu, kakor ga zahtevajo vojvodinski hmeljarji, že pripravljen in bo v kratkem stopil v veljavo. Ako te vesti odgovarjajo dejstvu, se je pravilnik sestavil vsekakor brez sodelovanja slovenskih hmeljarjev in je tako upravičena bojazen, da našemu hmeljarstvu ne bo donesel nobenih koristi, pač pa bi mu znal še znatno škodovati. Za to nujno opozarjamo vse merodajne kroge, da pravočasno ukrenejo vse potrebno, da se ta zadeva uredi tako, da naše težko preizkušeno in z ogromnimi žrtvami ohranjeno hmeljarstvo ne bo oškodovano.

Ivo Pirš:

Nekaj o ameriški prohibiciji

(Nadaljevanje.)

O mestu La Paz v Boliviji pravijo, da se pod njim pretaka zlato. Stvar je namreč ta, da vsebuje reka, ki teče skozi mesto, zlate drobce, ki jih prebivalstvo pridobiva potom izpiranja. Podobno temu mestu pa bi lahko rekli o New Yorku, da se pod njim pretaka pivo. A to ni rečenica, temveč uradna ugotovitev. Sredi oktobra 1930 so namreč iztaknili v New Yorku tajno pivovarno, v kateri so naleteli na ogromno, 1 milijon dolarjev vredno zalogo piva. Pri tem pa so dognali še to, da vodi iz te pivovarne

cel podzemski cevni sistem, ki teče skozi mestne odtočne kanale. Po ceveh pa se pretaka pivo v neko tajno hišo, odkoder ga razpečavajo.

Veliko vlogo vršijo zlasti v zahodnih delih Združenih držav pri alkoholnem tihotapstvu Kitajci. Ti so že od nekdanj veljali za mojstre v tihotapstvu opija, deklet in podobnega zla. Zakon o prohibiciji jim je dal le nov delokrog odnosno jim je razširil starega.

Ob vsem tem ni odveč vprašanje, če prohibicija res more služiti narodovemu blagostanju in zmanjšati število zločinstev. Pristaši obstinence rešujejo vprašanje zelo enostavno. Vzamejo v roke stalež katerekoli kaznilnice in ugotovijo, da je toliko in toliko odstotkov kaznjencev kriv njih prestopka alkohol. Za znanstveno sprejemljivo trditev bi pa seveda bilo treba daljših opazovanj in tudi podrobnejšega zaslišanja vsakega prizadetega. In najbrž bi se med drugim pokazalo, da temu ali onemu ni kriv zločina alkohol, temveč, da je bil sklep za zlo dejanje v dotičniku že zdavnaj dozorel, alkohol pa mu je služil zgolj za korajžo. Skoro gotovo je, da je izključno pijanosti pripisati le fantovske bitke in poboje ter v obče zločinstva, kjer je vsaka predhodna zla namera izključena.

(Dalje prihodnjič.)

Razno

Letošnji pridelek hmelnja v Angliji je znatno manjši kakor prejšnja leta. Izredno pičli in tudi glede kakovosti izredno slab pridelek je povzročilo predvsem neugodno poletje, nastop raznih rastlinskih bolezni, zlasti peronospore, ter škodljivi mrčes, ki je povzročil na hmelju posebno mnogo škode. Proti peronospori so v veliki meri škropili, kar je vsaj deloma rešilo že itak slabo letino. Koliko je pridelala Anglija v zadnjih letih hmelnja, kaže naslednja razpredelnica, iz katere je tudi razvidno, da letošnji pridelek (v metrskih stotih) ne dosega povprečnega zadnjih deset let.

Leta	Zasajenih hektarjev	Pridelka	
		na 1 ha	skupaj
1920	8.400	17	142.800
1921	10.053	11	110.583
1922	10.581	14	148.134
1923	9.957	12	119.484
1924	10.359	21	217.539
1925	10.502	17	178.534
1926	10.240	16	163.840
1927	9.202	14	128.828
1928	9.522	13	123.786
1929	9.594	20	191.880
Povprečno	9.841	15	152.541
1930	7.999	16	127.984
1931	7.600	13	98.800

Produkcija piva stopa na Danskem, kjer je 212 pivovarn in so lansko leto obratovale 204 z 5030 delavci. Skupno se je v letu 1930 navarilo 2,291.000 hl piva proti 2,119.000 hl v letu 1929, tako da je produkcija

narasla za 172.000 hl. Na osebo je prišlo letno 60 l piva, na davkih za pivo je bilo vplačano 59,456.000 danških kron (594,560.000 Din).

Konzum piva nazaduje. V Avstriji konzum piva še vedno pada in je bil v mesecu oktobru že za 50% manjši kakor lani. Dosedaj je prenehalo z obratom že 41 pivovarn, med njimi tudi pivovarna v Liesingu, ki je ena izmed največjih v Avstriji. Zaenkrat tudi ni izgleda, da bi pivovarne, ki so obrat ustavile, začele v doglednem času zopet obratovati.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Tudi zadnji čas se je prodalo še nekaj hmelja letošnjega pridelka, tako da so se zaloge še nadalje skrčile in znašajo le še kakih 400 stotov. Cene so ostale nespremenjene in se je plačevalo po 5–6 Din za kg. V glavnem pa se je prevzemalo in odpremljalo že prej nakupljeno blago ter se skladišča počasi praznijo. Ker so tudi zadnji inozemski trgovci zapustili naše kraje, je pravzaprav smatrali sezono 1931 za zaključeno. V slučaju potrebe pa bodo brez dvoma še tudi zadnji ostanki pridelka 1931 v kratkem našli kupca.

Vojvodina: Položaj nespremenjen.

Češko slovaška: Zadnjih štirinajst dni je bilo na hmeljskem tržišču zelo mirno. Ponudba je znatno prekašala povpraševanje in so cene še nazadovale, vendar pa je ponovno prišlo do nekaterih zaključkov v hmelju srednje in dobro srednje kakovosti, večinoma za inozemski račun po 5.50 do 6.50 Din za kg. Pri mirni zaključni tendenci notira žateški hmelj prvovrstno blago 8–9 Din, dobro srednje 7–8 Din, srednje 6–7 Din in slabše 5–6 Din za kg. Javna znamkovalnica v Zlatcu je signirala dosedaj 69.724 stotov hmelja pridelka 1931. Za ostali češki hmelj so ostale cene nespremenjene in notira hmelj iz Uštčka in Roudnice 5–7 Din ter zeleni hmelj iz Dúbe 4–5 Din za kg.

Nemčija: Položaj na tržišču v Nürnbergu je nespremenjen. Prometa je prav malo in se trži še največ Hallertauski hmelj po 7–10 Din za kg, nekaj bal prvovrstnega Tettnangskega hmelja je doseglo tudi do 19 Din in prvovrstnega Spaltskega 12–13 Din za kilogram. Splošno pa notira zadnji čas Hallertauski hmelj 6–14 Din, Tettnangski 14–19 Din, Spaltski 10 do 14 Din, gorski (Hersbruck) 6–13 Din in Badenski 13–14 Din za kg. V poedinah hmeljskih okoliših pa se dobi hmelj znatno ceneje, vendar so producenti zadnji čas z ozirom na pričakovano nakupovanje po Hmeljski prometni družbi, ki je dobila v ta namen državno podporo, postali nekoliko trdovratnejši v prodaji.

Poljska: Položaj v glavnem nespremenjen. Povprečno se plačuje po 3 Din za kg, le izjemoma doseže kaka partija res prvovrstnega blaga tudi do 6 Din za kg. Prometa pa je prav malo in je v rokah producentov še nad 5000 stotov hmelja pridelka 1931.

Francija: Tržišče je tudi nadalje mirno in prometa skoro nič, tem bolj, ker so letošnje pičle zaloge kljub slabemu povpraševanju večinoma že razprodane. Plačevalo se je zadnji čas po 6–8 Din za kg.

Belgija: Tržišče je mirno in skoro brez prometa. Notira pa trdovratno hmelj iz Poperinghe 6 do 7 Din in hmelj iz Alost 11–12 Din za kg, vendar do zaključkov pride le redkokdaj.

Anglija: Tržišče je mirno in skoro brez zanimanja. Cene so ostale nespremenjene in notira nominalno letnik 1931 po 14–37 Din, letnik 1930 po 9 do 16 Din in letnik 1929 po 2–5 Din za kg. Nekaj več zanimanja je le za prvovrstni Fuggles, ki se plačuje po 16–26 Din, in prvovrstni Golding, ki se plača po 28 do 35 Din za kg.

Amerika: Tržišče je mirno in se kupuje večinoma le sproti manjše partije za takojšnjo porabo. Letnik 1931 prvovrstno izbrano blago notira 17–18 Din in prvovrstno 15–17 Din, letnik 1930 pa 13–15 Din in starejši letniki po 6–10 Din za kg. Kupuje pa se večinoma priložnostne partije po znatno nižjih cenah 8–12 Din za kg. Zaloge pri producentih znašajo še nad 40.000 bal hmelja zadnjega in nad 10.000 bal hmelja starejšega pridelka.

Za razvedrilo

V šoli.

Pred počitnicami pravi učiteljica na deški šoli svojim učencem, da lahko vsak vpraša kar hoče. Pa se oglasi neki pogumen dečko iz Lopate in vpraša:

»Gospodična, ali vas ni nič strah?«

»Strah? Zakaj pa?«

»No, ker ste sama ženska med tolikimi moškimi.«

Zanimivo.

»Kdaj pa ste pravzaprav spoznali svojega moža?«

»Ko sem ga po svatbi prvič prosila za denar.«

Dober odgovor.

Profesor pri izpitu: »Ako bi vsa sredstva za potenje odpovedala, kaj bi tedaj storili?«

Izmučeni dijak: »Poslal bi bolnika k vam k izpitu, gospod profesor.«

Vedno več.

Konj in osel sta se prepirala, kateri je potrebnejši na svetu. Pa se razjezi osel in pravi: »Konje bodo itak avtomobili kmalu spravili s sveta, oslov pa bo na svetu vedno več.«

On je kriv.

Ida: »Ali že veš, da se bosta Vidkova dva ločila?«

Nada: »Res? Po čigavi krivdi?«

Ida: »Po moževi.«

Nada: »Saj sem si mislila! Kaj pa je zakrivil?«

Ida: »Pozno ponoči se je nepričakovano vrnil domov.«

Točnost nad vse.

Zdravnik: »Prepozno; zakaj niste prišli prej? Sedaj že ne ordiniram več.«

Bolnik: »Nisem mogel prej, gospod doktor.«

Zdravnik: »Zakaj ne?«

Bolnik: »Ker mi je šele sedaj stroj zmečkal roko.«

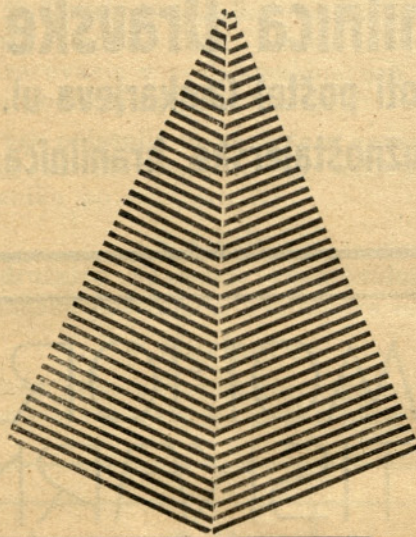
Še ena.

Učitelj učencu, ki se mu je zlagal: »Ali veš, kaj postanejo otroci, ki tako lažejo?«

Učenec: »Trgovski agenti.«

SVOJIM ČLANOM TER VSEM
HMELJARJEM, PRIJATELJEM
IN ZAŠČITNIKOM NAŠEGA
HMELJARSTVA ŽELI PRAV
SREČNO IN VESELO
NOVO LETO
1932

HMELJARSKO DRUŠTVO
ZA SLOVENIJO



Veselo in srečno Novo leto 1932!

Zadružna gospodarska banka d. d.

Podružnica Celje, Aleksandrova 4.

Brzojavni naslov: Gospobanka. -- Telefon številka 44.

Izvršuje vse bančne posle najkulantneje. Najvišje obrestovanje vlog na knjižice in v tekočem računu. Pooblaščen prodajalec srečk državne razredne loterije.

IVAN RAVNIKAR CELJE

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

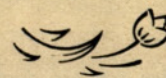
HOTEL „EVROPA“



Kavarna Restavracija

CELJE, ALEKSANDROVA ULICA

Pavla
Slugova
ročna dela in
predtiskarija



Celje
Vodnikova ul.

Najbolj varna naložba denarja — Najvišja dnevna obrestna mera

Jamstvo Dravske banovine z vsem premoženjem in davčno močjo

Hranilnica Dravske banovine podružnica Celje

(nasproti pošte) Cankarjeva ul.

prej Južnoštajerska hranilnica

Vsakovrstna posojila pod ugodnimi pogoji

Dolžnik jamči samo za izposojeni kapital



MOHORJEVA TISKARNA R. Z. Z. O. Z.

KNJIGARNA - KNJIGOVEZNICA - PAPIRNICA
CELJE - PREŠERNOVA ULICA 17

Ustanovljena leta 1881

Ustanovljena leta 1881

HMELJARJI SAVINJSKE DOLINE!

Vaš denarni zavod je vedno le

SAVINJSKA POSOJILNICA**V ŽALCU**

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

ki deluje že od početka hmeljarstva v Savinjski dolini za razvoj in povzdigo vašega gospodarstva. Za varnost vaših vlog jamči poleg lastnega zavodovega premoženja, ki obstoja iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še 4000 zadružnikov z vsem svojim premoženjem.

Vlagatelji pri Savinjski posojilnici ne plačujejo rentnega davka

Umetna gnojila

Thomasovo žlindro, superfosfat, kalijevo sol, apneni dušik KAS in Nitrofoskal

Kmetijske stroje

pluge, brane, slamoreznice, trijerje in škropilnice

Sredstva za**pokončavanje škodljivcev**

ter vse druge kmetijske potrebščine

oddaja najceneje:

Skladišče

**Kmetijske družbe
v Celju (pri kolodvoru)**

Kmetje, meščani, trgovci, obrtniki!

Zavarovalnica slovenskega ljudstva je le

Vzajemna zavarovalnica v Ljubljani

Zavaruje:

1. proti požaru, strelji in plinski razstrelbi: poslopja vsake vrste, dograjena kot tudi med gradnjo, vse premičnine, pohištvo, zvonove, poljske pridelke, hmelj, žito, krmo itd.;
2. proti razbitju in razpoki: zvonove, steklo;
3. v življenjskem oddelku: na doživetje in smrt, otroške dote, rentna in ljudska zavarovanja v vseh kombinacijah in pri najugodnejših plačilnih pogojih.

Za vsa pojasnila in nasvete v zavarovalnih zadevah se obračajte le na naše krajevne poverjenike po župnijah ter

v Celju

na Podružnico Vzajemne zavarovalnice, palača Ljudske posojilnice, Vodnikova ulica,

v Mariboru

pa na gosp. Žebota Franja, glavnega zastopnika Vzajemne zavarovalnice, Loška ulica 10.

**Prva južnoštajerska vinarska zadruga v Celju**

registrovana zadruga z omejeno zavezo // Ustanovljena leta 1908
Čekovni račun pri Poštni hranilnici št. 13.375 // Telefon št. 177

Zaloga najboljših spodnještajerskih in vseh jugoslovenskih vin po zmernih cenah

Priznalne diplome državne vinske poskušnje na Dunaju l. 1909 in Kmetijske razstave v Ljubljani l. 1926

HMELJARJI! VAŠ DENARNI ZAVOD JE LJUDSKA POSOJILNICA V CELJU

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

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

Za hranilne vloge jamči
poleg rezerv in hiš nad
5000 članov-posestnikov z
vsem svojim premoženjem



Vlagatelji pri Ljudski po-
sojilnici ne plačajo rent-
nega davka — Stanje vlog
nad 100,000.000 dinarjev

Hmelj je kot volk!

To hrano dodamo hmelju
v obliki mešanega gnojila

NITROFOSKAL-RUŠE

ki vsebuje dušik, fosforno kislino, kalij in apno v razmerju 4:8:8:33

Nitrofoskal-Ruše

je z ozirom na svojo hranilno vrednost najprikladnejše gnojilo. Za 1000 sadežev
vzemite 200 kg. Ako gnojite tudi s hlevskim gnojem jeseni, potem spomladi samo 100 kg.

Tvornica za dušik d. d. Ruše pri Mariboru

Sprejema naročila in daje vsa strokovna navodila. Izvršuje tudi analizo zemlje.

Za lepo zelene in težke kobule
jajčaste oblike, z mnogo aro-
matične hmeljne moke, rabi

**DUŠIK, FOSFORNO KI-
SLINO, KALIJ IN APNO**