

GLASILO HMELJARSKE
ZADRUGE z.o.j. v ŽALCU

ŽALEC, AVGUST 1946

Leto I.

Štev. 9

Za kakovost pridelka gre

Lanska huda suša in občutno pomanjkanje padavin v zimskih in pomladanskih mesecih letošnjega leta sta povzročili težke brige našim hmeljarjem. Izdatne padavine konec maja, v teku junija in julija v zvezi z vročim in sončnim vremenom pa so pognale nasade v bujno rast, tako da je nastavila obilen še dosti izenačen cvet, ki je neovirano prešel v lepe, enakomerne kobule. Skrbno ali vsaj zadostno pršenje proti peronospori je ohranilo pridelku enega glavnih činiteljev za odlično kakovost letošnje letine — gladko zeleno barvo. Kakor pa je barva zares važna za ceno pridelka, vendar ta še ni vse. Dvoje nič manj važnih pogojev še moramo izpolniti, da dosežemo prvovrstno blago. To sta skrbno obiranje in vestno sušenje.

Skrbno obiranje

Ena glavnih odlik našega hmelja, ko se je pred osmiimi desetletji pojavil na trgu, je bila v lepem, da naravnost vzornem obiranju. Prvi nasadi nekaterih veleposestnikov so obstojali iz špaltske sorte, ki nastavlja kratke panoge in se skrivajo lepe češpljaste kobule med listjem, tako da pravijo hmeljarji, da se špaltčan sramuje. Zato ga je zamudno obirati. Takrat še niso prihajale trume obiralcev v dolino, temveč je bilo obiranje hmelja važno opravilo za domače in znanke. Da je imela vsaka kobula svoj pol centimetra dolg pecelj, so jih strigili s škarjicami z rastlin. Pozneje uvedene pozne sorte so rastle v šopih, katerih peclji so bili zelo krhki in je šlo obiranje gladko in uspešno izpod rok. Goldingova rastlina ima pa trše peclje, zato površni obiralci raje smukajo cvetje in puste cele kapice s peclji vred na rastlini, kakor da bi bolj upregli nohte. Tako nastaja za hmeljarje dvojna škoda: mnogo pridelka ostane na drogih, obrane kobule pa se zlasti v dobi popolne zrelosti kaj rade sesipajo in te pleve slabo vplivajo na presojo kakovosti. Kakor je smukanje slabo in škodljivo, prav tako pa kvarijo pridelek cele veje skupaj se držečih kobul, ki so jih dali kupci pretrgati, seveda na račun nižje cene. Danes vrši posle kupca lastna zadruga, zato je treba toliko, bolj gledati, da se bo obiranje izvedlo nele z vso pažnjo, temveč tudi ob času prave zrelosti, ko so kobule polne rumenega lupulina. Slabše razvite rastline, kakor tudi po boleznih in nepravilnem gnojenju poškodovane (za primer prepozno gnojenje z apnenim dušikom, ki rjavo obrobi nele hmeljno perje, temveč tudi kobulno listje) in različne druge sorte, ki smo jih zaznamovali za iztrebljenje, je treba posebej obrati. Ta važen, toda zamuden po-

sel naj opravijo vestno domači ljudje, ne pa najeti obiralci, ki bi bili lahko prikrajšani na zaslužku. Pri ocenjevanju hmeljskih vzorcev prinese čistoča obiranja prav važne točke, ki igrajo pri končni oceni dostikrat odločilno vlogo v tekmi za prvenstvo, za katerim stremeti je naša poglavitna naloga. Toda prav v tem pogledu smo mnogo grešili zlasti v dobah obilnega pridelka in je ocena pri obiranju našega hmelja dosegla komaj dobro. Zlasti letos, ko imajo hmeljarji še male nasade, ne bo težko popraviti te napake.

Vestno sušenje

Sušenju pridelka morajo hmeljarji posvetiti vso pažnjo, da ohrani hmelj nele svojo zeleno barvo in lesk temveč zlasti, da ostane hmeljeva moka ali lupulin, kolikor se največ da, pri svoji ko limona svetli barvi. Močno razširjeno je mnenje, da nima zelena barva kobul nobenega pomena za kakovost piva, in da je povpraševanje po barvi le kaprica trgovine, da zbije nevstrezni barvi blaga ceno. Novejša opažanja pa kažejo na to, da so vprav zeleni kobulni listi tisti, ki dajejo, podobno kakor čajni listi čaju, pivu značilno armo in svojski okus.

Že dolgo je poznan škodljivi vpliv previsoke toplote pri sušenju na mehke grenke smole, ki jim pravi kemijska veda humulon, ki pri tem spreminjajo svojo barvo v oranžno, temnooranžno in celo v rdečerjavo in se pri tem pretvarjajo v težko topljive, za pivovarstvo neuporabne smole. Pivovarne polagajo v zadnjem času prav posebno važnost odstotku mehkih smol v hmelju, ker je to v zvezi z izdatnostjo uporabljenega hmelja. S kemično preiskavo (analizo) se dožene in nadzira odstotek teh snovi v hmelju. Naš slovensko-štajerski in zlasti savinjski hmelj prednjači pred drugim žlahtnim hmeljem v tem pogledu, zato moramo podvzeti vse mere, da z nepravilnim sušenjem ne napravimo te njegove odlike. Poizkusi so dognali da že toplota 50 stopinj C zatrdi peti del mehkih smol napram vzorcu, sušenem pri 40 stopinjah C. Višja toplota naglo ugonablja mehke smole, takó da jih ostane pri 90 stopinjah le še pičla polovica od prvotne količine.

Trgovina kupuje danes še vedno na oko, pivovarnarji pa že preizkušajo poslane vzorce na njihovo pivovarsko vrednost in ni več daleč dan, ko bo moral pridelovalec priložiti vzorcu hmelja tudi uradno kemijsko analizo. Težko se bo tedaj znašel malomaren hmeljar, zato je treba, da že danes ukrenemo vse potrebno, da bo naš pridelek vedno vzdržal tekmo v kakovosti.

Kakor je pri sušenju kvarna previsoka toplota, tako ne ravna prav tudi tisti, ki suši hmelj pri prenizki toploti, ker se takšen pridelek na kupu rad vname in ga pokvari vlogo ljubice bakterije, ki povzročajo sajavost. Dvakrat napačno pa ravna, kdor misli, da bo ukanil hmelj tako, da ga bo sušil krajšo dobo pri visoki toploti. Ta bo ukanil samega sebe, saj bo imel poleg zažganega lupulina še slabo barvo na kupu vnetega hmelja.

Že desetletja vedo hmeljarji, da se hmelj ne sme sušiti kar na slep občutek, ki pri toplotnih izpremembah zunaj sušilnice kaj rad vara, temveč mora biti toplomer v vsaki sušilnici, kakor bogek v kotu nad mizo. Naprednejši tovariši so si celo nabavili posebne samodelne termosignale, ki so se prav odlično obnesli, saj se oglasijo, čim se toplota bistveno dvigne nad dovoljeno višino 40 stopinj ali pa pade pod njo. Je pa še žal lepa kopica tudi večjih hmeljarjev, ki še vedno nimajo toplomerov. Upamo pa, da si jih bodo še preškrbeli, da se izognejo neuspešnim posledicam, ki bi jih utrpeli na kakovosti pridelka, in ne bo treba združni kontroli šele opozarjati teh zakasnjencev na njihove dolžnosti.

Hmelj sušimo pri prepihu na toploti med 35 in 45 stopinj in je prav suh, čim se lomijo vsi peclji in tanjša

vretenca kobul ter so redka debelejša vretenca že močno uvela. Pri pretežni večini velikih kobul pa je treba tudi te sušiti dokler se ne lomijo vretenca. Dvoje glavnih napak opažamo pri sušenju hmelja: predebelo nasipanje in prenašlo izmenjavo vrhnje lese, kar nele po nepotrebnem zavlačuje sušenje, temveč vpliva kvarno na kakovost.

Vsi ti praktični ukrepi za doseg kvaliteta pri delu niso v večini nič novega, saj jih leto za letom nudimo hmeljarjem že kar po priznanih receptih. Naloga hmeljarjev je, da jih uporabljajo pravilno, upoštevajoč vse okoliščine. Zadruga se zaveda, da so možna še nadaljna izboljšanja dosedanje prakse in zato pazno sledi, kaj so drugi okoliši v tem dognali novega in posveča tudi sama vso skrb izboljšanju pridelovalnih načinov in rada uvaža, preizkuša in uvaža vse dobre pobude iz vrst združnikov. Vsi njeni ukrepi pri pridelovanju, obrambi in prevzemu 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.

Kmetijska zadruga

Pod tem naslovom je spisal tov. Ivan Nemec-Vojko sicer drobno, toda tehtno in zelo potrebno knjižico, ki jo je pravkar izdal Inicijativni združni odbor za Slovenijo. V njej je pisec kot dober poznavalec združništva orisal naše bivše zadruga na papirju, ki so koristile le peščici mogotcev, dočim je ljudski človek le pomagal tem, da so lažje bogateli. Prav nazorno nam pa razkriva temelje in riše stavbo novega zares ljudskega združništva, zraslega iz krvi in izkustev narodno osvobodilne borbe.

Med različnimi sodobnimi oblikami združništva piše tudi o naši Hmeljarski zadrugi sledeče:

Pridelovanje hmelja je v Sloveniji omejeno na Savinjsko dolino. Z ozirom na enak način pridelovanja v navedenem okolišu se je ustanovila za vse področje ena hmeljarska zadruga, ker je to zaključen gospodarski okoliš.

Na sedežu ima zadruga velika skladišča in sušilnice ter vse naprave za odpremo blaga na tržišča.

Zaradi boljše organizacije in boljše priprave blaga za trg pristopa zadruga k napravi enotnih združnih sušilnic, k načrtni proizvodnji hmelja, ker se le tako lahko dvigne kakovost hmelja. Z ozirom na izrazito borzni značaj hmeljskega proizvoda je kakovostna proizvodnja tem bolj nujna. Brez najboljše notranje povezanosti združnikov, smotrene pridelave in priprave blaga za trg ni hmeljske proizvodnje. Zaradi tega so združniki Savinjske doline razumeli čas, pristopili so pravilno k delu, ki ga iz dneva v dan izboljšujejo. Z ozirom na občutljivost hmelja v trgovini vodi zlasti v tej panogi kmetijske proizvodnje izključno združna pot k napredku in izboljšanju gospodarskega stanja. Čim prej bo zadruga izvedla načrtno proizvodnjo, enotno sušenje in s tem tipiziranje hmelja, tem prej bo dosegla kakovost, ki bo na svetovnem trgu ob vsakem času in med vsemi hmelji prodrila. Vsaka druga pot vodi v nove hmeljske krize, ki so še vsem pridelovalcem hmelja živo v spominu.

Hmeljarska organizacija torej vodi enotno proizvodnjo hmelja, organizira blago za trg in istega potom ljudske oblasti za zunanjo trgovino prodaja, skrbi za

pospeševanje hmeljarstva, izdaja strokovni list in urejuje vse potrebno za prosopek hmeljske proizvodnje.

Iz tega poglavja zajamemo hmeljarji, da smo na pravi poti k vseobčji združni ureditvi našega hmeljarstva in imamo obenem že tudi važna napotila za naše bodoče delo. Tudi v vseh drugih panogah kmetijskega združništva so v tem spisu položeni temelji in dana navodila za njihov, skupnosti koristen procvit. Knjižica stane samo 10 din in jo priporočamo vsakomur, ki se zanima za bodočnost našega združništva, da si jo kupi. Nekoliko izvodov ima tudi zadruga na razpolago.

Pravkar je izšel nov združni zakon, ki daje temeljne smernice za sestavo združnih zakonov posameznih republik. Tudi za kmetijstvo prinaša mnogo novega in si ga bomo še podrobneje ogledali.

Temelj je položen

Vedno je bil križ s sušenjem hmelja. Skraja so ga hmeljarji kar na soncu parili. Seveda sta bili temu primerni tudi kakovost in cena pridelka. Pozneje so izpraznili v sezoni največjo sobo, takozvano hišo, napravili v njej iz lat oder, na katerega so nalagali dva kvadratna metra velike lese, pod katere so napeljali cevi iz železne peči (gašperčka). Ta način je bil že znatno boljši, čeprav je bilo premenjavanje les v tem mokro vročem in opojnem zraku ne le zelo naporno, temveč tudi za zdravje hudo kvarno. Šele z uvedbo posebnih hmeljskih sušilnic se je izdatno izboljšala kakovost pridelka in se je hmeljarjem močno olajšalo delo.

V težavnem položaju pa so bili še vedno mali hmeljarji, ki so najskrbneje obdelali in spravili svoje blago, ker so se morali vrvati pri večjih sosedih za sušenje. Ko so po letih krize močno zmanjšali veliki hmeljarji svoje nasade, so ostali mali še vedno pri svojih pičlih stotinah hmeljev, so mogli le-ti lahko posušiti svoj pridelek. Ko pa so veliki hmeljarji po prestani krizi spet obnovili svoje nasade, pa so komaj še mogli najti

za male prostora, da so jim naglo spustili skozi sušilnico njihov pridelek, ki je zato prav pogosto utrpel kvare na kakovosti.

Da se omogoči tudi najmanjšemu posestniku hmeljarjenje, je zadruga na osnovi pravilnika za nabavo skupnih sušilnic napravila prvi korak v tej smeri, da je prepustila od bivše hmeljarne na Vranskem pridobljeno poslopje z dvema modernima sušilnicama v skupno uporabo hmeljarjem vranskega okoliša, ki so si izbrali za upravljanje te važne pridobitve svoj poslovni in nadzorni odbor iz članov Hmeljarske zadruge. Vsak še tako mali hmeljar bo mogel v tej zadrugi sušilnici pustiti svoj hmelj pravilno sortirati, posušiti in shraniti do prevzema v glavno zadrugo skladišče v Žalcu. Tako mu hmelj ne bo jemal doma prepotrebnega že itak pičlega prostora in bo varovan zoper požar.

Tudi v drugih okoliših si bodo hmeljarji znali najti primerne obsežne sušilnice, ki so po agrarni reformi prizadetim bivšim veleposestnikom bolj v nadlego kakor v korist in se bo dala najti tudi primerna osnova za dogovor med lastnikom in ostalimi zadrugniki-hmeljarji za skupno izkoriščanje teh sušilnic na zadrugi podlagi. Treba pa je za to pobude iz vrst zadrugnikov, ki poznajo vse okoliščine, ki jih bo odbor zadruge proučil in ukrenil vse potrebno v korist svojih malih članov.

Vse to pa je le skromen začetek za načrtno skupno sušenje hmelja, ki se bo postopno izvedlo in izpopolnilo z najmodernejšimi napravami.

Gospodarska vrednost hmeljevke

V celjskem tedniku »Na delo« od 15. junija t. l. smo čitali pod gornjim naslovom članek, preko katerega ne moremo molče preiti, kakor bi to sicer radi, ker gre za zares važno vprašanje. Zato ga objavljamo v celoti.

»Vojna preusmerja gospodarsko izkoriščanje in tudi pri hmelju bomo morali vse možnosti izkoriščanja izrabiti, če hočemo, da nam hmeljarstvo ostane rentabilno.

Vprašanje je, ali se ne bi mogla hmeljevka nekako koristno uporabiti. Pravilo je, da se sme hmeljevka odrezati šele tik pred zimo, ker rano rezanje takoj po obiranju hmelja toliko oslabi rastlino, da drugo leto daje dosti slabši pridelek. Če bi namreč hmeljevko smeli zgodaj porezati, bi jo kazalo na slamoreznicu razrezati in potem ensilirati ali kisati. Po hranljivosti prekaša hmeljevka marsikatero krmsko rastlino, saj vsebuje sveža okoli 8.6 kg več škrobnih enot kot pa rdeča detelja v začetku cvetja. Poskusi v Angliji (po dr. Bowman, The hops, London 1940. leta) so dokazali, da hmeljevka odlično pospešuje prebavo in veča mlečnost krav. Toda kot rečeno, te odlične lastnosti hmeljevke ne smemo izkoristiti, če ne bomo oškodovati rodnot v prihodnjem letu.

Najvažnejša poraba hmeljevke je pridobivanje vlakna v tekstilne svrhe. Tak način izkoriščanja je pripraven tudi zaradi tega, ker mora hmeljevka za te svrhe popolnoma dozoreti in se reže šele takrat, ko listje porumeni. Tako ne škodimo bodočemu pridelku, temveč mu celo koristimo, ker je še vedno mnogo takih hmeljarjev, ki hmeljevko prezgodaj odrežejo, drugo leto pa se čudijo slabemu nastavku.

V sedanjih razmerah je tudi pri nas težko dobiti juto za vreče. Iz vlakna, ki ga dobimo iz hmeljevke, se lahko izdelujejo najbolj pripravne vreče za hmelj. Zato bi bilo priporočljivo, če bi se tovarna v Žalcu pozanimala

za način predelave hmeljevke in začela s pridobivanjem vlakna iz nje.

Poskusi za izdelovanje vlaken iz hmeljevke so že precej stari. Že pred prvo svetovno vojno se je pričelo izdelovanje lepenke iz hmeljevke, a to so bili samo prvi skromni poskusi. Kasneje so se bavile predvsem nemške in češke mehanične tkalnice z izdelovanjem grobih preprog iz vlakna hmeljevke. Nadaljnja raziskavanja so dokazala, da ne nudi hmeljevka samo vlakna visoke kvalitete temveč tudi celulozo.

S pridobivanjem vlaken iz hmeljevke (hmeljskih trt) so se bavili predvsem Nemci in Čehi. Nemci so ustanovili kar tovarne. Ona v Hallertau je služila kot vzoren obrat za vse ostale tovarne. Predelava v teh tovarnah je bila že tako izpopolnjena da so tovarne lahko stavile v promet dragoceno hmeljevo vlakno v beljeni in naravni barvi.

Pridobivanje vlaken v teh tovarnah se vrši približno takole. Hmeljevka se reže šele koncem novembra. Med tem ko druga vlakna pod premočnim vplivom deževja več ali manj trpijo, je ne samo zaželeno, temveč celo potrebno, da je hmeljevka v pozni jeseni in med zimo čim bolj izpostavljena deževju. Po tem naravnem namaaknju je hmeljska trta za nadaljno predelavo primerno pripravljena. Ono ki se nahaja v bližini tovarn, pripeljejo kmetje pozimi v tovarno z lastnimi vozili, ostalo pa prevažajo po železnici. Da se prostor železniških vagonov popolnoma izkoristi, hmeljevko poprej režejo in potem stiskajo (prešajo) ter z žico vežejo.

(Dalje prihodnjič)

Hmeljarji uspešno tekmujejo

Kakor smo že pisali v peti številki našega glasila, so si nadeli naši hmeljarji tekmo, kateri okoliš bo pridelal največ in najboljšega blaga. V vaseh samih smo videli, da so zadrugniki v plemeniti zavisti prehitevali drug drugega, kdo bo prej in natančneje obdelal svoj nasad, da mu bo dal čimveč najboljšega pridelka. Vreme nam je bilo od zadnje tretjine maja naklonjeno. Spomladi je vse kazalo, da bo kakor lani, večina nasadov poglala v prezgoden in redek cvet, ki bo dal pretežno kravice in preraščence. Naši hmeljarji pa so na izkušnjah izrednih vremenskih pogojev v prejšnjih letih, zlasti pa v lanskem, domalega vsi čakali z obrezovanjem do srede aprila. Tudi drugod so namreč pokazali dolgoletni poskusi, da se pozne hmeljske sorte morejo brez škode obrezati že zgodaj spomladi, dočim je treba rez srednjepoznih in zgodnjih sort odložiti do srede aprila. Izredno suhemu in vročemu vremenu v aprilu in maju so sledile precejšnje padavine z oblačnimi dnevi in hladnimi nočmi, ki so na hmeljsko rastlino ugodno vplivali, da je prišla spet v pravi tir in nastavila šele konec junija in v juliju obilen cvetni nastavek, ki je delno že prešel, v večini pa prehaja ob koncu meseca v kobule.

Vidnih znakov peronospor je bilo težko najti med vso rastno dobó, vendar pa je prizemsko listje rastlin kazalo, da se skriva ta huda hmeljska bolezen s svojim podgobjem v listnem pletivu, kjer čaka ugodne prilike, da požene »v klas« svoje trose, ki bodo napadli višje mlado listje. S pravočasnim pršenjem so pa napravili hmeljarji na svojih nasadih učinkovito pregrado, preko katere tudi v primeru vlažnega vremena ne bi bila mogla bolezen.

Ko pa je prešel hmelj v cvet, so mnogi hmeljarji, zgledujoč se na lanska opažanja, ko sta imela v suhem

letu enako lepo zeleno blago pridni in nevnemarni zadrugi, nekolikanj oklevali, da izvrše pravočasno pršenje v cvet. Po svojem so imeli tudi prav, saj se pač vsak rad izogne nepotrebnega in, kar je pri pršenju v polni meri res, naporenega in s stroški zvezanega dela. Zadruga si je nele zagotovila sama zadostne množine bakrenega apna, temveč ji je, vse potrebe upoštevajoča ljudska oblast preskrbela modro galico za tiste hmeljarje, ki po svojih izkušnjah smatrajo to sredstvo učinkovitejše od bakrenega apna. V nobenem evropskem hmeljskem okolišu niso bili tako povsem preskrbljeni z obrambnimi sredstvi, kakor vprav v naši najtežje prizadeti Jugoslaviji, kjer je znala ljudska oblast izhajajoča iz širokih ljudskih množic, zadostiti vsem nujnim potrebam delovnega ljudstva.

Ko je zadruga videla oklevanje zadrugnikov, da izvrše to najvažnejše obrambno delo za doseg kvaliteta zelenega pridelka, je izdala letak, ki je zgovorno opomnil zadrugnike na njihovo dolžnost. Uvidevni zadrugniki so na to do zadnjega opršili nasade, da sedaj brez skrbi lahko pričakuje zdrav in gladko zelen pridelek.

Po izvršenem vestnem obiranju in skrbnem sušenju bodo hmeljarji razstavili svoj pridelek na prvi zadrugi hmeljski razstavi, ki jo priredi zadruga skupaj s Hmeljsko komisijo za Slovenijo sredi septembra. Tekmovalci naj pošljejo do prvega septembra zadrugi svoje prijave za razstavo, kjer naj navedejo poleg svojega točnega naslova še domnevno množino pridelka, čas rezi in pršenja proti peronospori. Posebna komisija zadruga bo vzela iz pridelanega hmelja na domu zadrugnika povprečni vzorec, ki pride na razstavo in ga bo pred otvoritvijo na podlagi mednarodnih navodil ocenila (bonitirala), obenem pa dala po strokovnem kemiku prof. Koudelki v Zagrebu kemično preceniti (analizirati) tako najboljše vzorce posamič kakor tudi povprečen vzorec vseh razstavljenih hmeljev.

Tako bodo hmeljarji dosegli dvoje. Prvič bodo najboljše nagrajeni s primernimi priznanji in nagradami, ves naš pridelek bo pa našel nepristransko oceno, ki nam bo važna podlaga za bodoče načrtno širjenje hmeljarstva v najboljših okoliših, kar nam bo mnogo pripomoglo k utrditvi starega slovesa našega slovensko-štajerskega, posebno pa še savinjskega hmelja na svetovnih tržiščih. Prepričani smo, da se bo pretežna večina zadrugnikov udeležila te prve zadrugne hmeljske razstave in tako očitno izpričala svojo tesno povezavo v hmeljarski zadrugi, tej v dolgih desetletjih zaželeni in danes po pridobitvah narodno-osvobodilne borbe slednjič doseženi najvišji obliki gospodarske skupnosti, ki nudi hmeljarjem za njihov, z velikimi izdatki združeni trud največji možni dohodek z izključitvijo vseh številnih priživnikov, ki so za malo in kratkotrajno »delo« želi obilnejši dobiček od hmeljarjev samih.

Poročila o stanju

Žalec, 1. avgusta: Pri zadostni vlagi in vročih dneh ter toplih nočeh je rastlina zaključila rast in nastavila obilno cveta, ki je po večini že prešel v kobule. Pridnemu pršenju hmeljarjev proti peronospori se imamo zahvaliti, da so rastline od vrha do tal zelene in zdrave. Redkim hmeljarjem, ki niso pravočasno pršili, pa je orumenelo spodnje listje, ki sedaj odpada. Po previdnih cenitvah pričakujemo normalen pridelek. Podbiranje v zgodaj rezanih nasadih se prične prihodnji teden, glavno obiranje pa po 15. avgustu.

ČEŠKA

Žatec, 20. julija: Hmeljniki žateškega okoliša so v zelo dobrem stanju. Komaj 5 odstotkov jih ni doseglo višine žične konstrukcije, sicer pa so hmeljniki zrasli do vrha in se preobesili. Od škodljivcev se kažejo peronospora, rdeči pajk in uši. Proti peronospori se stalno prši. Pričakuje se večji pridelek od lanskega. Povsod se kaže dovolj vlage.

Razne vesti

VAŽNO OBVESTILO!

V mesecu avgustu prejmejo vsi zadrugniki-hmeljarji od Hmeljarske zadruga v Žalcu po en izvod pravil, opremljenih z vsemi podatki zadrugnika. Opozarjamo vse hmeljarje, da varno spravijo to važno zadrugno listino, brez katere ne bo dobil noben zadrugnik prav ničesar od zadruga. Zato mora vsakdo pri vsakem opravi v zadrugi prinesiti to knjižico s seboj, zlasti pa jo mora predložiti pri prevzemu hmeljskih vreč, ki se bodo za pridelek letnika 1946 začele izdajati z 20. avgustom t. l.

POLOVIČNO VOZNINO ZA OBIRALCE je odobrilo

ministrstvo za promet na prošnjo zadruga od vseh postaj v območju železniške uprave Ljubljana, torej vse republike Slovenije. Pri odhodu kupijo obiralci celo karto, ki velja za brezplačno vrnitev po isti progi, če se potnik izkaže s potrdilom Hmeljarske zadruga v Žalcu, da je res bil zaposlen pri obiranju Hmelja. Vožnje ni dovoljeno prekiniti niti pri odhodu, niti pri vrnitvi. Potrdila Hmeljarske zadruga dobe hmeljarji za svoje obiralce pri svojih Krajevnih odborih, ki potrdijo na njih dejansko zaposlitev.

ZBOR HMEJARJEV

Dne 15. avgusta letos bo običajni sezinski zbor hmeljarjev ob 9 zjutraj v Domu ljudske prosvete (kino) v Žalcu. Vsi zadrugniki, zlasti pa izvoljeni delegati, odnosno predstavniki hmeljarjev, se naj obvezno udeležijo tega zbora. Razpravljali bomo o obiranju in sušenju hmelja, o višini plače obiralcem, o stanju v drugih hmeljskih okoliših, o položaju na svetovnem tržišču ter o odaji in prodaji hmelja.

Upravni odbor

POZIV

Savinjska posojilnica v Žalcu
zadruga z neomejenim jamstvom

poziva glasom sklepa glavne skupščine vse stare zadrugnike, da doplačajo najkasneje do 15. novembra 1946 svoje deleže do višine 25 dinarjev ali pa jih do istega časa dvignejo. Kdor do 15. novembra 1946 ne bo doplačal ali dvignil svojega deleža, ga bo zadruga črtala iz zadrugnega imenika, delež pa se bo prepisal na rezervni fond, dolžnike pa bo brezpogojno izterjala za plačilo dolga.