

Slovenski hmeljar

Glasiilo 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 II

Celje, dne 11. septembra 1931

Štev. 19

Naredba o prisilni uporabi domačega hmelja v Nemčiji

Na temelju naredbe državnega predsednika za varstvo gospodarstva in financ z dne 1. decembra 1930 R. G. Bl. I. S. 517 F. VIII. K. IV. se odreja:

§ 1.

1. Vsaka pivovarna, ki se nahaja na nemškem carinskem ozemlju in je v času od 1. oktobra 1927 do 30. septembra 1930 (primerjalna doba) uporabljala samo domači hmelj, je obvezana v svojem obratu tudi v bodoče uporabljati samo domači hmelj. Isto velja za pivovarne, ki so ali bodo stavljene v obrat šele po 30. septembru 1930.

2. Vsaka pivovarna, ki se nahaja na nemškem carinskem ozemlju in je v primerjalni dobi uporabljala inozemski hmelj, je dolžna v svojem obratu v času od 1. oktobra vsakega leta do 30. septembra prihodnjega leta (pivovarsko leto) od celokupne v pivovarskem letu potrebne množine hmelja uporabljati najmanj toliko domačega hmelja, kakor ga je uporabljala povprečno že v primerjalni dobi, in še 70% količine, ki jo je v primerjalni dobi krila z inozemskim hmeljem, kriti z domačim hmeljem; vsekakor pa se mora najmanj 75% celokupne potrebe kriti z domačim hmeljem.

3. Po odstavku 1 in 2 pa se ne upoštevajo tiste množine hmelja, ki se uporabljajo za pivo, katero se bo izvažalo. Isto velja tudi za določitev v primerjalni dobi uporabljene množine hmelja.

§ 2.

Ako bo pri kakšni v § 1 omenjeni pivovarni iz posebno nujnih razlogov, zlasti radi velikih zalog inozemskega hmelja dne 1. aprila 1931, uporaba inozemskega hmelja neizogibna ali pa vsaj v večji množini potrebna, kakor določa to § 1 odst.

2, lahko državni minister za prehrano in kmetijstvo dovoli tudi tozadevne izjeme.

§ 3.

Ves obrat v § 1 omenjenih pivovarn se lahko nadzira, da se ugotovi, če se res uporablja predpisane množine domačega hmelja (§§ 1 in 2).

2. Pivovarne so dolžne na zahtevo dokazati, koliko domačega in koliko inozemskega hmelja so uporabljale v primerjalni dobi in uporabljajo sedaj, odkar je dobila obvezno moč ta naredba. Pri nakupu hmelja morajo zahtevati pismeno potrdilo dobavitelja, da je dobavljeni hmelj domač oziroma inozemski; pri mešanju domačega in inozemskega hmelja morajo zahtevati pismeno potrdilo o razmerju mešanja.

3. Ureditev izvedbe nadzorstva v podrobnosti ostane pridržana državnemu ministru financ. Pri tem se lahko proglasi za popolnoma ali deloma uporabljive odgovarjajoče predpise naredbe o državnih dajatvah.

§ 4.

Gornji predpisi se upotrebljavajo istotako za hmeljske izvlečke, v kolikor je uporaba istih dopustna.

§ 5.

Kdor namenoma nasprotuje predpisom §§ 1, 4 in 3 (odst. 2) ali na temelju § 3 odst. 3 izdanim določbam, se kaznuje z globo do 100.000 RM, ako pa izvira to nasprotovanje samo iz malomarnosti, z globo do 10.000 RM.

§ 6.

Ta naredba stopi v veljavo dne 1. sept. 1931.

V Berlinu, dne 21. avgusta 1931.

Državni minister za prehrano in kmetijstvo:

Schiele.

Angleško hmeljsko tržišče

Razni izvozniki se obračajo na Zavod za pospeševanje zunanje trgovine v Beogradu radi informacij glede možnosti izvoza hmelja v Anglijo. Zavod je dobil od svojega dopisnika v Londonu naslednje pojasnilo, ki bo brez dvoma zanimalo tudi naše hmeljarje:

Uvozna carina na hmelj znaša v Angliji 4 funte za cwt. (50·80 kg), to je približno 21·72 Din za kg. Drugih uvoznih zaprek ni.

Uvoz hmelja v Anglijo je znašal leta 1930:

iz Združenih držav Sev. Amerike	28.477 cwt.
iz ostalih držav	17.571 »
iz inozemstva skupno	46.048 »
iz angleških dominijonov	3.116 »
uvoz skupno	49.164 »
od tega porabljeno doma	47.975 »

Po informacijah iz trgovskih krogov je bila zadnja cena za angleški hmelj 3 do 3½ funta za cwt., dočim je ameriški hmelj notiral nekaj časa 8½ funta.

Cene za hmelj iz drugih držav so zelo različne, vendar se držijo navadno na višini cene ameriškega hmelja, toda količina je tako neznatna, da je skoraj brez pomena.

Pridelek domačega hmelja je ogrožen, dasi točne količine ni mogoče ugotoviti, uvažani hmelj pa se uporablja samo za varenje posebnih vrst piva, ki zahtevajo posebne vrste hmelja s svojevrstno aromo.

Približno sliko o množini pridelka v Angliji nudi okolnost, da je bila preteklo leto ponudba toliko večja od povpraševanja, da je na sto in sto oralov hmelja ostalo neobranega, samo da so si hmeljarji prihranili stroške za obiranje, ker ni bilo izgleda za prodajo.

Uvožena količina hmelja je v Angliji praktično brez pomena, ako jo primerjamo z domačim pridelkom. Ta okolnost in dejstvo, da je carina izrečno prohibitivna (zaščitna), jasno dokazuje, da je uvoz novih vrst hmelja v praksi nemogoč, izvzemši, da bi ta hmelj imel zelo karakteristično aromo, katere nima nobeden drugi. In celo v tem slučaju je dvomljivo, da bi se mogel uspešno upeljati, razen če bi primanjkovalo domačega hmelja, kar pa je zelo redko.

Janko Kač:

Pravi vzrok nadprodukcije hmelja

(Dalje.)

Jugoslavija in Češkoslovaška nam živo dokazuje, kako malo pomeni v hmeljarstvu količina ha hmeljnikov. Hektarski donos je edino merilo, ki nam določa pridelek. Ker trgujemo z metriskimi stoti hmelja, ne pa s hektarji hmeljnikov, nam ne more biti za podlago cenitve vsakoletnega pridelka v naprej le hektarska površina, temveč predvsem povprečni hektarski donos zadnjih petih let. Če bi računali tako na lanskem hmeljarskem kongresu v Žatcu, bi bili dobili za ČSR pridelek 129.150 met. stofov, ki se že močno približuje dejanskemu pridelku letnika 1930.

Zanimiva bi bila še ugotovitev, kako je nastal zvišani hektarski donos v ČSR. Na izboljšanje kulture ne moremo verjeti, ker vemo, da so obdelovalne in gnojilne metode danes iste, kakor so bile pred 20 leti. Novih hmeljskih vrst po vojni tudi niso vpeljali. Da bi bile baš zadnje petletje rekordne žetve, ne moremo verjeti, saj je bila v desetletju 1913—1922 le žetev l. 1914 tako obilna, da je dala nadpovprečni donos. Ostaja nam torej kot edina razlaga za povišek hektarskega donosa le slaba statistika površine zemljišč. Vsak, kdor se je kdaj bavil s sestavo hmeljske statistike, dobro ve, kako težavna je ta reč. Poleg teh težav se je pridružila zadnja leta še bojazen vsakega okoliša pred velikimi hektarskimi številkami in so cenili površino hmeljišč vedno nižje. Tako so nastale na eni strani vsakoletne lažne cenitve pričakovanega pridelka na kongresih in so se vteple po vojni v letih konjunktore tudi previsoke številke hektarskih donosov. Dokler ne vpeljejo vsi hmeljski okoliši kontinenta v svojo in splošno korist zanesljive statistike, si bomo morali pač pomagati z dosedanjimi nezanesljivimi statistikami površine, pri tem pa upoštevati povprečni hektarski donos zadnjega petletja ter odbiti nekaj odstotkov zaradi morebitnih redukcij hmeljnikov.

Če torej govorijo in pišejo na Češkoslovaškem o potrebi uničenja polovice njihovega letošnjega pridelka, imajo popolnoma prav. Prav naiven je pa predlog prisilnega porezanja polovice nasadov tik pred obiranjem v vseh okoliših. Ne glede na neizvedljivost zaradi odpora hmeljarjev tako porezanje dokazano škoduje za več let hmeljski rastlini. Če že letos vidijo Čehoslovaki, da bo hmelja ⅓ preveč, morajo vedeti, da ga bo gotovo tudi drugo leto pri današnji svetovni gospodarski krizi. Zato

*Čitajte in širite
»Slovenskega hmeljarja!«*

je edini pametni nasvet ta, ki ga deli že vsa leta Češkoslovaška celemu svetu in ki je tudi zanje najboljši: če nočete pogubiti sebe in vsega hmeljarskega sveta, primite kramp v roke in iztrebite vsaj $\frac{1}{3}$ hmeljskih nasadov. Vsi drugi hmeljski okoliši so lahko v dober zgled svojemu učitelju in — dvomljivemu — voditelju hmeljarstva. Predlogi kakor nenapeljevanje že obrezanega hmelja ali prisilno rezanje, uničevanje dozorelega blaga itd., so le fatamorgana za slepe hmeljarje. Tudi, če bi se izvedli ti nasveti, bi učinkovali le kakor pomirjevalni prašek na vročičnega bolnika; ko mine učinek lajšila, se bolezen speš oglasi z vso silo. Pravi vzrok hmeljske krize ni samo povečanje nasadov, temveč predvsem nadprodukcija, to je povečanje pridelkov, zato naj bo rešitev krize tudi le v stalnem zmanjšanju (ne le v začasnem, kakor to Čehoslovaki delajo) pridelka daleč pod predvojno stanje. Kdor ima večji hektarski donos, mora tudi bolj skržiti svoje nasade, kakor pa tisti s pičlim hektarskim donosom.

Isti pojav opažamo v Nemčiji, ki je pridelala v petletnem povprečju 1909—1913 na 22.172 ha po 104.843 metrskih stofov hmelja, dočim je pridelala zadnja leta na $\frac{1}{3}$ zmanjšani ploskvi kljub peronospori in štednji z umetnimi gnojili 10—30% več, kakor pred vojno. Seveda se je moral tudi tu povečati hektarski donos od predvojnih 4.7 metrskih stofov na 7.3 (1927), 8.5 (1929) in 9 metrskih stofov l. 1930. Po teh splošno priznanih statistikah bi se bil hektarski donos kljub boleznim in slabemu gnojenju pri istih vrstah celó podvojil. Prav enostavno je seveda računati hektarski donos iz znanega pridelka in določene površine. Vprašanje je le, če je tudi dobljeni rezultat verjeten. Priderek je resničen, zato mora pač porasti površina hmeljnikov, če znižamo hektarski donos na verjetno stopnjo. Kratek povedano torej površina tudi v Nemčiji v statistikah ni pravilna, temveč nezanesljiva. Nizke statistike površin naj bi pač ščitile nemške in češke hmeljarje pred potrebo redukcij in bi bile glavni argument v borbi proti drugim okolišem. Pa ne bo kruha iz te moke, ker je namen preveč prozoren in zato ostali hmeljarski okoliši ne bodo šli na ta lép svojih stanovskih tovarišev.

Vid Dravinjski:

Iz zgodovine pivovarstva

(Dalje.)

Z odredbo z dne 28. februarja 1435 je bila spet uvedena vojaška odkupnina in od tega dne dalje je ostala v veljavi brez prestatka vse do l. 1791. Obsegala je v znatni meri tudi davščino na pijačo.

Za kraljevanja Karla VII. in Ludovika XI. je oprostitve davkov bila kraljem dobrodošlo sredstvo za pokoravanje plemstva in mest. Tako n. pr. je kralj z odlokom z dne 3. avgusta 1465 oprostil Pariz plačevanja davka na pivo. Za vladanja Ludovika XI. se je davčni sistem spremenil še v nekem drugem oziru. Mesta so namreč dosegla pooblastilo, da lahko plačujejo tako posredne kot neposredne davke v obliki stalnega letnega prispevka. Da pa so mogla mesta ta prispevek plačati, so lahko pobirala neke vrste mestno carino; po naše užitnino, s čimer so deloma povsem odpadli neposredni davki, a se je še bolj uveljavila pestrost francoskega davčnega sistema. Ukinitve neposrednih davščin je predvsem bila dobrodošla premožnejšemu prebivalstvu, ki je vedelo, da posredni davki predvsem obremenjujejo manj premožne sloje, zlasti še, ker so bili nekateri odličnejši krogi sploh davka prosti.

Ko so se tako tudi davki na pijačo silno pomnožili in postali v svoji mnogovrstnosti že skoro neznosno breme, so imeli pivovarnarji pretrpeti še polno drugih težav v teku stoletne vojne. Vojna, ki je kar ni hotelo biti konec in ki je divjala deloma v državi sami, črna kuga in zlasti še lakota, ki jo je povzročilo vojaško pustošenje, vse te nadloge so močno udarile tudi pivovarstvo. Že Filip Lepi je leta 1304 odredil splošne hišne preiskave, po katerih naj bi se ugotovila količina ječmena, obenem pa do naslednje žetve varenje piva popolnoma prepovedal. Še dalje je šel Karel V., ki je 26. septembra 1369 omejil varenje piva le na 22 pariških meščanov, a še ti so smeli za varenje letno porabiti le 1872 litrov ječmena. Tudi so morali plačati precej visoko davščino, ne da bi pri tem smeli sami odločati o ceni piva. Poleg vsega so bili dolžni takoj ustaviti obrate, čim bi se pojavilo pomanjkanje ječmena. Tako je n. pr. bilo l. 1415 in 1482 varenje piva popolnoma prepovedano. A to še ni bilo vse. V letih 1383—1411 je kralj vse cehe razpustil in prepovedal vsako zbiranje obrtništva. Šele Karel VI. je l. 1411 v omejeni obliki zopet vpustil prejšnje stanje.

Za časa zasedbe Pariza po Angležih so se najbrž vgnezdile v pariškem pivovarstvu nekatere zlorabe. Še preden so namreč Francozi zopet zasedli Pariz, je izšel (1. aprila 1435) nov točilni red, ki je zanimiv tudi v tem, da prvič uporablja za pivo izraz »bierre« namesto prejšnjega »cervoise«. Točilni red je točno določal, po koliko je dovoljeno prodajati pivo in koliko mora sodček piva vsebovati. Ta točilni red dalje svetuje pivovarnarjem, da je najbolje, če pivo kar sami točijo,

vsekakor pa si vedno obdržijo vzorce drugim dobavljenega piva, da se nihče ne bi mogel izgovarjati, da je morda pokvarjeno ali slabo pivo prejel od pivovarnarja. Razpošiljati je bilo dovoljeno le pivo, ki je najmanj tri dni ležalo in ga je oblast preiskala. Strogo je točilni red zabranjeval vporabljanje za varenje piva smolo, razna zelišča in podobno. Če so oblastveni komisarji dognali, da je pivo slabo, nezdravo ali celó škodljivo, so ga morali zaseči in pivovarnarja ovaditi.

O najstarejših pivovarniških cehih v Franciji vemo le malo. To pa je gotovo, da je bil Pariz dalje časa edino mesto, kjer je obstojal dobro organiziran pivovarniški ceh s pisano in po kralju potrjeno cehovsko ustavo. V ostalih francoskih pokrajinah so gotovo notri v 18. in 19. stoletje obstojale le samostanske in plemenske pivovarne. Nekaj pivovarn se je nahajalo tudi v mestih južnih predelov Francije. Pač pa najdemo v tem času mnogo sledov pivovarstva v severnih in vzhodnih provincah, kjer se je moglo radi pomanjkanja vina uspešno razvijati. V teh provincah so bile pivovarne združene v neko vrsto pivovarniške obrtne zadruga, ki so zastopale interese pivovarnarjev in vršile tudi goťove upravne posle.

Najdemo pa takrat v francoskih mestih tri vrste pivovarn: 1. javne pivovarne, ki so prodajale pivo v velikih količinah; 2. zasebne pivovarne, ki so služile potrebam verskih in dobrodelnih ustanov itd.; 3. družbene pivovarne, t. j. pivovarniška podjetja, ki so bila last več meščanov in jih je vodil poklicni strokovnjak, torej neke vrste zadruga ali pa trgovske družbe.

Šele od srede 14. stoletja dalje pa imamo jasne sledi pivovarniških cehov iz raznih drugih mest, ne le zgolj iz Pariza. Pravila teh cehov so se seveda po potrebi in razmerah močno spreminjala. Kakšni so bili razlogi za take spremembe, kaže nekoliko uvod v pariški pivovarniški red iz leta 1489, ki se glasi:

Vsem prizadetim naš pozdrav! Jacques Destouville, gospod mesta Beyne, baron pl. Ivry itd., svetnik kralja, našega gospoda, in upravnik Pariza razglaša in sporoča:

Thibault Dorle, Jehan Aubere, Jehan de Bervie, Mahiet Gasse, Guillaume Cornu, Fassin le Sueur, Guillaume le Sueur, Jacquemart du Trieu in Mathieu Mularť, vsi pivovarnarji in zastopniki večine pivovarniškega ceha Pariza in okolice, so nam sledeče sporočili in predlagali:

Ker v našem mestu in okolici nikdo ne nadzoruje pivovarstva, so se pojavili moćni nedostatki, katerih posledica so izgube in škode, razsipavanje

z žitom, velike nevarnosti za telo in življenje in razni drugi za javnost in nje blaginjo škodljivi pojavi. Radi tega se dnevno množe pritožbe proti pivovarnarjem, ki so doslej obratovali brez reda in nadzorstva, radi česar se je mnogo goljufalo in se še goljufa s strani nekaterih oseb, ki so se vmešale v to obrť in ki jih je vedno več. Ti ljudje zaposlujejo inozemske pomoćnike, ki nimajo ućne dobe in radi tega tudi posla ne razumejo, pa vendar dnevno izdelujejo pivo. Dalje te osebe kupujejo tuje pivovarne, kvarijo ječmen, obratujejo nepravilno in škodujejo javni blaginji. Spredaj omenjeni pivovarnarji sami teh nedostatkov ne morejo odpraviti.

Vse to smo ćuli in z ozirom na to, da predlagatelji stremijo za tem, da si ohranijo dober glas, da hoćejo svojo obrť izboljšati, svoje pomoćnike pravilno voditi, delovati za obćo blaginjo in dobro kralja, našega gospoda, ter odpraviti neštete zlorabe, pa da bi odslej mojstri kot tudi pomoćniki pivovarniške obrti živeli redno in ćastno kot oni drugih obrti v Parizu ter da bi vsi, tudi njih potomci, znali, kako je v tej stroki obratovati, jim izdajamo sledeća pravila:

1. Nihće ne sme biti lastnik pivovarne, niti ne sme piva variti, če ni izprašan in priznan sposobnim, v katero svrho mora zvariti goťovo predpisano kolićino ječmena kot vzorec. Dalje mora plaćati 60 pariških soldov za sprejem v obrť in sicer 20 soldov za kralja, 20 soldov pivovarniškemu cehu in 20 soldov onim, ki nadzirajo izdelavo vzorca.

2. Pod kaznijo, katere polovico dobi kralj, polovico pa ceh, so pivovarnarji dolžni pripravljati le dobro pivo iz dobrega, ćistega in pravilno slajenega ječmena, brez jagod, popra, smole, plevela ali drugih škodljivih primesi.

3. Vsak mojster si mora omisliti za svoje sode, sodćke in drugo posodo, v kateri pivo pripravlja, razpošilja ali prodaja, posebno znamko, da bi bilo tako vsak ćas takoj vidno, ćigava je dolićna posoda. To znamko je treba v prisotnosti zastopnikov oblasti viliti v svinec in jo nato shraniti pri kraljevem upravniku, kjer so shranjeni tudi drugi znaki mestnih cehov. Pod kaznijo 10 soldov je tudi treba znamko prijaviti mestnemu registru.

4. Prepovedano je odvaćati od kupcev piva sodćke in drugo posodo za pivo, razen lastne ali pa po pooblastilu.

5. Vsak mojster je dolžan variti le prvovrstno pivo iz dobrega ječmena, pivo, ki dobro ućinkuje in je svojega denarja vredno, pa tudi vredno slućiti ćloveškemu telesu kot hranivo. Slabo pivo bo oblast izlila v reko.

(Dalje prihodnjić.)

Razno

Standardizacija hmelja. Kakor poročajo iz Varšave, je na Poljskem že izdelan in od ministrskega sveta tudi že odobren projekt zakona za standardiziranje hmelja. Zakon bo še letošnjo jesen predložen parlamentu v ratificiranje ter bo potem tudi takoj objavljen in s tem dobil obvezno moč.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: V teku zadnjih štirinajst dni je bilo prav živahno trgovanje z našim letošnjim pridelkom. Začetkoma se je plačevalo po 8 do 10 Din za kg, radi obilnega povpraševanja in slabe ponudbe pa so se cene kmalu dvignile na 11 Din za kg, potem zopet oslabile na 10-50 Din za kg, pa se zadnji čas radi izredno živahnega povpraševanja zopet dvignile in učvrstile. Zadnje dni se plačuje za prav dobro blago po 11-50 do 12-50 Din, za srednje po 10-50 do 11-50 Din in za slabše blago po 9-50 do 10-50 Din za kg. Zaključna tendenca je čvrsta. Večina letošnjega pridelka se znamkuje, ker je zanimanje za pristni savinjski hmelj na svetovnem tržišču zelo živahno. Do sedaj je iz prve roke že prodano nad 70% letošnjega pridelka.

Vojvodina: Obiranje hmelja bo skoraj končano. Na tržišču ni zaenkrat nobene spremembe in je prometa zelo malo, ker hmeljarji z gotovostjo računajo, da se bodo cene, vsaj za gladko-zeleno blago, še dvignile.

Češkoslovaška: Obiranje hmelja je v glavnem končano, vendar je odstotek neobranega hmelja znatno večji, kakor se je pričakovalo. Najnovejša poročila zatrjujejo, da letošnji pridelek žateškega hmelja ne bo znašal niti 100.000 stotov, temveč kljub rekordni letini komaj 80.000 stotov. — Tržišče, ki je bilo začetkom zadnjih štirinajst dni precej mirno, je kmalu oživel in so se tudi cene dvignile. Zadnje dni se je plačevalo za prvovrstno blago po 9-50 do 10-50 Din, za dobro po 9 do 9-50 Din, za srednje po 8 do 9 Din za kg, dočim za lisast in manjvreden hmelj iz periferije in slabših leg po 4-50 do 6 Din za kg. Tudi v ostalih okoliših so se cene učvrstile na 6 do 7-50 Din za kg. Prometa je bilo zadnji čas precej in se računa, da je skoraj tretjina letošnjega pridelka iz prve roke že prodana. Hmeljarji, zlasti fisti, ki imajo v rokah v barvi brezhibno blago, so pričeli oklevati s prodajo, ker upajo, da se bodo cene še dvignile.

Nemčija: V nekaterih okoliših je obiranje že končano, pri poznih vrstah hmelja pa je v polnem teku. Škoda, ki jo je povzročila peronospora, je znatno večja, kakor se je prvotno računalo. Zato bo mnogo hmelja ostalo neobranega in bo pridelek zelo pičel ter gladko-zeleno blago jako redko. — Tržišče je trajno mirno in cene pri neznatnem kolebanju skoraj vedno iste, namreč za Hallertauski hmelj po 14 do 15 Din in za Tettnangski hmelj po 16 do 17 Din za kg. Ta okolnost se deloma pripisuje dejstvu, da je gladko-zelenega blaga le malo na tržišču, deloma opravičeni sumnji, da pivovarjari in veletrgovci še čakajo na konec obiranja, deloma pa slabi ponudbi, ker hmeljarji, opogumljeni po odredbi glede prisilne uporabe domačega hmelja, odločno zahtevajo mnogo višje cene.

Poljska: Vreme se je zadnji čas izdatno zboljšalo in tako zelo olajšalo obiranje, ki bo v kratkem končano. Vendar pa je deževno vreme zelo škodovalo hmelju, tako, da so kobule prevelike in večinoma lisaste ter bo gladko-zeleno blago razmeroma redko. Hmeljarji pa pri obiranju skrbno prebirajo in obirajo, v kolikor mogoče, le v barvi brezhibno blago ter bo zato tudi precejšen del hmelja ostal neobran. — Tržišče je še zelo mirno in prometa malo, tudi cene zaenkrat prav nič ne zadovoljavajo hmeljarjev. Do sedaj je bilo namreč prodanega približno 1500 stotov letošnjega pridelka po 6 do 7 Din za kg.

Francija: Obiranje hmelja je v polnem teku, toda stalno deževno vreme ga zelo ovira. Peronospora je tako gospodarila v hmeljskih nasadih kakor še nikdar in bo gladko-zeleno blago jako redko; celó samo nekoliko lisast hmelj postane pri sušenju popolnoma lisast in rjav. Poleg peronospore se je zelo razširil tudi rdeči pajek in povzročil še večjo škodo. Hmeljarji so ogorčeni, tem bolj, ker so kljub pičlemu pridelku in splošnemu pomanjkanju prvovrstnega hmelja cene ostale zelo nizke. — Tržišče je mirno, ker letošnjega pridelka še ni na trgu. Vendar pa se ponuja že češko blago po 4 do 6 Din za kg in zato verjetno tudi za domači pridelek cena ne bo višja.

Belgija: Obiranje je v polnem teku, vendar je kakovost letošnjega pridelka radi peronospore in uši mnogo trpela, tako da bo prvovrstno blago zelo redko. — Tržišče je nekoliko živahnejše in so se cene učvrstile. Letnik 1931 za oktober-november notira Poperighe 7 do 8 Din in Alost 10 do 11 Din za kg.

Anglija: Obiranje je v teku in se v splošnem računa, da bo letina glede obilnosti pridelka srednja, glede kakovosti pa slabša kakor lani. Trajno slabo vreme obiranje zelo ovira in izgledi na kakovost letošnjega pridelka so dan za dnem slabši. Hmeljarji se bojé, da bodo letošnji pridelek težko spravili v denar. — Tržišče je mirno in prometa je malo. Deloma se še trži letnik 1930 in 1929, vendar ni dosti zanimanja, ker vse pričakuje, koliko in kakšno blago bodo postavili hmeljarji letos na trg.

Amerika: Vsa poročila izostala.

Splošno: Čim bolj se bliža obiranje tudi v ostalih okoliših svojemu koncu, tembolj se celoten položaj jasni. Svetovni pridelek bo namreč, kakor vse izgleda, prav znatno manjši, kakor se je pričakovalo, ker bo zelo mnogo hmelja ostalo neobranega. Celó v nasadih, ki so obetali obilen in prvovrsten pridelek, je zadnji čas hmelj porjavel, trajno deževno vreme tekom obiranja pa povzroča, da celó zelen hmelj med ali po obiranju porjavi. Gladko-zelenega hmelja, ki se zadnja leta splošno zahteva, je in bo letos izredno malo, zato pa se kupuje povsod, kjer se dobi, in plačuje po sicer neopravičenih cenah. Vsaka kalkulacija, če, koliko in doklej se bodo cene še dvignile, je izključena, ker se celó razmeroma dobro žateško blago prodaja izredno poceni in se v Nemčiji kljub silni uporabi domačega hmelja in tako glede množine kakor tudi glede kakovosti pridelka zelo slabi letini cene ne morejo dvigniti. Ti dve zelo važni okolnosti delata položaj jako negotov. Vsekakor pa izgleda, da je narava sama posegla vmes in začela reševati hmeljsko krizo.

Za razvedrilo

»Kaj je prijetnejše, kakor iti spat s čisto vestjo?«
»Iti spat z lepim dekletom.«

Logika v zakonu.

Cenc si je vzel bogato ženo in pridno zapravljaj njen denar, njej pa priporočal varčevanje. Pa se le razjezi žena in pravi:

»Ti samo zapravljaj in zapravljaj moj denar, jaz pa naj varčujem zate.«

»Popolnoma v redu,« odvrne Cenc, »jaz sem si vzel bogato ženo in zato lahko zapravljam. Ti pa si vzela revnega moža in zato moraš varčevati.«

Mir pri hiši.

Gospa B je bila bolna, zdravnik je ustanovil raka na jeziku ter povedal, da bo treba operacije in odrezati pol jezika.

»Koliko pa bo veljala operacija?« vpraša gospod A.

»No, kakih 2000 Din,« pravi zdravnik.

»Ne bom nič glihal,« pravi gospod A, »toda če že moram plačati toliko denarja, odrezite vendar stari cel jezik, da bo potem vsaj mir pri hiši.«

Pasja zvestoba.

»Ali pa je ta pes, ki ga prodajate, tudi zvest?«

»Da še kako, že trikrat sem ga prodal, pa se mi je še vselej vrnil.«



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 po-
skušnje na Dunaju
l. 1909 in Kmetijske
razstave v Ljubljani
l. 1926

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 zadrušnikov z vsem svojim premoženjem.

Vlagatelji pri Savinjski posojilnici ne plačujejo rentnega davka

IVAN RAVNIKAR CELJE

nudi umetna gnojila, se-
mena, **barve** ter spe-
cerijsko in kolonialno
blago po najnižjih cenah.

ANTON BRUMEC



GOSPOSKA ULICA ŠTEV. 2

Pridite in prepričajte se sami. K nakupu se ne sili.

se vsakomur priporoča
kot ugoden vir za na-
kup vsakovrstnega
manufakturnega ter
modnega blaga.

Blago dobre kakovosti,
nizke cene, **vsestran-**
sko priznana so-
lidnost.

»GARKON«

je najuspešnejše sredstvo
zoper razne škodljivce na
hmelju, zlasti bolhače,
stenice, uši, rdečega
pajka itd. Zatre jih
hitro in zanesljivo.

Izdeluje in prodaja:

»GARKON«
DRUŽBA Z OM. ZAV.
V CELJU.

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

Sredstva za pobijanje škodljivcev

na drevju, trti, **hmelju** in žlahtnem grmičevju so: Arbinol, kvasija-lés, modra galica, mazavo mlo, švajnfurtsko zelenilo (strup), Sulfarol, Sulikol, apneni arzeniat

Zaloga v drogeriji 'Sanitas', Celje, Aleksandrova 5

ali pa v njeni podružnici v Ljubljani: le na Dunajski cesti šte. 5

Točna navodila o uporabi enega ali drugega sredstva, ki so vsa preizkušena, dobite zastoni

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.

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.