

Slovenski hmeljnar

Glasilo hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto II

Celje, dne 8. maja 1931

Štev. 10

K obletnici lista

»Kaj pa je tebe treba bilo?« — se je marsikdo vprašal lani ob tem času, ko se je dolgi vrsti slovenskega časopisja skromno pridružil naš »Slovenski hmeljar«. Nosil je sicer na prvi strani krepko besedo takratnega bana Dravske banovine in sedanjega ministra g. inž. Dušana Serneca, a niti sam si takrat še ni bil na jasnem, kako ga bo javnost sprejela in kako ga bodo posebej sprejeli slovenski hmeljarji. Po enem letu pa lahko s ponosom trdi naše glasilo: Med potrebnimi sem izkazalo največjo potrebnost, med uspešnimi lahko govorim o največjih uspehih.

Mnogovrstne in tudi težke so bile naloge, ki si jih je list zastavil. Mnogovrstne radi tega, ker je hmeljarstvo samo povsem svojevrstna panoga kmetijstva in nosi po svojem značaju na sebi nekaj aristokratskega in drugim panogam nadrejenega ter nujno zahteva za sebe gotovo mero splošne in strokovne izobrazbe onih, ki se z njim pečajo. Težke pa so bile naloge ob dejstvu, da je vobče tozadевна literatura silno borna, da je lastno slovensko hmeljarsko glasilo bilo povsem nov pojav, in predvsem, da je začelo izhajati v času najobčutnejše krize med hmeljarji.

Vestni bravci lista so lahko sami ugotovili, da je »Slovenski hmeljar« skušal stalno biti svojim nalogam mojšter. S to in s to hmeljarjev ter zveslih prijateljev »Slovenskega hmeljarja« obenem se danes živo zaveda, da jim je bil list v težkih trenutkih zadnjega leta najiskrenejši prijatelj, katerega besedi je smel hmeljar brez pridržkov verjeti in ji zaupati. Danes je »Slovenski hmeljar« lahko ponosen na mogočno četo svojih bravev, ki lista ne čitajo samo, temveč z njim živijo in delajo.

Prav je, če določneje pogledamo, v čem tiče dosedanje zasluge in uspehi našega glasila. List je predvsem in v prvi vrsti polagal važnost na splošno strokovno izobrazbo hmeljarjev. Hmelj je svojevrstna rastlina z nešteto kapricami, ki jih zna upoštevati le oni, ki rastlino in nje življenje pozna ter jo z ljubeznijo neguje. »Slovenski hmeljar« ni sicer hotel soliti pameti onim dolgoletnim in v borbi za pravo hmeljarsko delo preizkušenim hmeljarjem, pač pa je v tem oziru nudil dragocene tvarine mlajšim, ki z ozirom na značaj naše dobe morda ne čutijo tako globoko z domačo grudo in njenim bogastvom.

Ves strokovni pouk je »Slovenski hmeljar« dosledno skušal usmeriti v to, da se dvigne kakovost slovenskega hmelja na ono višino, ki bi mu na mednarodnem trgu zagotavljala čim častnejše mesto. V koliko smo to dosegli, je bilo v našem listu že govora. Dejstvo pa je, da se pravi slovenski hmeljarji danes baš po zaslugi »Slovenskega hmeljarja« v živo zavedajo, da je rešitev ne v količini, temveč izključno le v kakovosti.

Poleg strokovne izobrazbe pa je za prospeh katerekoli panoge strokovno določenega dela potrebno še nekaj. Zavest namreč, da je toliko in toliko ljudi, ki imajo iste svojevrstne cilje, ki se bore z istimi težavami, ki se morajo braniti pred istimi napadi. Imenujemo to navadno stanovsko zavest, a pravilno bi bilo treba reči stanovski ponos. Je to neke vrste duševno razpoloženje, a je za uspeh in za tvorno delo nujno potrebno. Naš list je na to vedno opozarjal ter iskreno budil hmeljarje k čim tesnejši skupnosti, samopomoči in medsebojnemu razumevanju. Morda največ pod njegovim vplivom je marsikateri »tudi-hmeljar« spoznal nesmiselnost svojega početja ter se vrnil h kmetijskim panogam svojih očetov.

»Slovenski hmeljar« je dalje posvečal veliko pozornosti hmeljarskim pojavom v inozemstvu. Delal je to v prepričanju, da more naše hmeljarstvo uspevati le v čim intimnejših stikih z mednarodnimi činitelji na polju hmeljske kulture in trgovine. Tozadevno je list vzdrževal stike z inozemskimi v poštev prihajajočimi ustanovami ter strokovnjaki.

Poleg naštetih je iz pestrosti doslej izišlih 27 števil list razvidnih še polno drugih pojavov, ki jih je list redno kritično motril in jih bravcem v čim užitnejši obliki nudil.

Na prelomu prvega in drugega leta pa bi ne bilo prav, če se ne bi ozrli nekoliko v bodočnost in premotrili aktualnost lista za nadaljnje hmeljarsko življenje pri nas. Predvsem je gotovo, da mora list na trdni podlagi prvega leta graditi dalje. Strokovna izobrazba in vzgoja hmeljarjev v stanovsko zavedne in ponosne hmeljarje mora ostati prej ko slej ena najvažnejših nalog lista. Od hmeljarjev samih je odvisno, če se bo list mogel po obsegu razširiti, kakor bi bilo potrebno in željeno. Čas pa nalaga listu še novih dolžnosti. Ena najbolj perečih bo gotovo ona, kako pri nas organizirati informativno službo za časa hmeljske kampanje, kako vplivati na cene našemu pridelku, skratka, kako zagotoviti v trgovini našemu pridelku in njega kvaliteti primerne cene.

Polagati pa bo moral list pažnjo tudi na to, kako dvigniti splošno gospodarsko moč naših hmeljarjev. Radi tega bo pisal tudi o obćih narodno - gospodarskih vprašanjih ter zlasti dvigal smisel za pravilno štedenje in koristno naložbo iz hmeljske produkcije izvirajoćih gmoćnih vrednoć.

Seveda ima list sam tudi polno željā. Ena najiskrenejših je gotovo ta, da naj bi list v bodoće prićegnil med sotrudnike širši krog bodisi strokovnjakov bodisi hmeljskih praktikov. Tako bo list še pestrejši in bo še globlje zajel v dejanske potrebe hmeljarstva. — Nić manjša ni želja, da se krog bravev lista še razširi, in to bravev, ki list tudi redno plaćujejo. Najmnej prijetna naloga upravnistva lista je vedno ona, ko je treba zamudnike opozarjati na njih dolžnost.

Konćno pa je na mestu, da se spomnimo tukaj prav posebno pomembnih prijateljev našega lista. To so naši inserenti. Da more list kljub nizki naroćnini izhajati nemoteno, je najveć zasluga njih, ki svoje oglase redno plaćujejo. S tem najvidneje kaćejo, da njih naklonjenost hmeljarjem ni puhlica, temveć resnica, za katere prospeh so pripravljeni tudi žrtvovati. Hmeljarji naj to prijateljstvo vpošte-vajo in pri svojih poslovnih zvezah računajo predvsem z onimi, ki z oglasi v našem listu hmeljarstvo podpirajo.

Ko stopa »Slovenski hmeljar« v drugo leto svojega življenja in plodonosnega dela, je pać enodušna želja izdajateljev lista koć njega ćita-teljev: »Slovenski hmeljar« bodi tudi v bodoće iskren ućitelj, zvest prijatelj in moder voditelj slovenskega hmeljarstva, katerega solidnost in poštenost naj oznanja svetu in tako izpelje slovenskega hmeljarja iz dni sedanje stiske v solnćnejšo in veselejšo bodoćnost!

Janko:

Obdelovanje hmeljišća

V hmeljskem nasadu je dela vedno dovolj, ko-maj se konća eno, že se prićenja drugo. Zaćo je kultura hmelja zelo draga in se izplaća le pri raz-meroma visokih cenah pridelka. Pa ne samo dosti dela dá hmelj, temveć mora vsako delo biti tudi takoj in pravoćasno izvršeno, ker ne trpi odlašanja. Stari češćki hmeljarji radi trdijo, da je hmelj ko majhen otrok: ako mu ne daš vsega, kar mu gre in potrebuje ter v vsem ne ustrežeš in po-strežeš, se že cmeri in se ti gotovo mašćuje, če že ne z manjšim, pa prav gotovo s slabšim pridelkom. Zaćo pa tudi pameten hmeljar drži le toľiko hmelja, da mu vedno lahko pravoćasno in brez odlašanja v vsem ustreže in postreže. Polovićarsko delo pa se pri hmelju navadno ne izplaća, najmanj pa še danes pri teh strašno nizkih cenah; posledica po-ľovićarskega dela je namreć vedno slaba kakovost pridelka, katerega je sploh tećko spraviti v denar, po kolićkaj primerni ceni pa sploh nikdar ne. V hmeljarskem gospodarstvu je in mora biti vedno hmelj prvi, in šele ko je v hmeljišću vse gotovo, pride kaj drugega na vrsto. Hmelj mora vsak dan videti svojega gospodarja, ki bo vedno našel, kaj je treba tu, kaj tam, kaj sedaj, kaj zopet pozneje; kakor razvajeno deťe ga moraš negovati, ako hoćeš pridelati res prvovrstno blago, ki se bo vedno dalo tudi po kolikor toľiko primerni ceni še spraviti v denar.

Ko smo hmelj obrezali, postavili hmeljevke in ga napeljali (ne nategnili!), je pravzaprav glavno in najbolj zamudno ter zelo koćljivo delo zaenkrat konćano. Prva naša naloga sedaj pa je, pogledati nekoliko, v kakšnem stanju je kaj zemlja v hme-ljišću. Pri obrezovanju in postavljanju hmeljev-k smo jo pošteno poteptali in shodili, pa jo je nujno treba zopet spraviti v red. To storimo z navadnim okopalnikom, s katerim sedaj hmelj prvić okop-ljemo in na ta naćin zemljo zopet zrahljamo. Se-veda okopujemo le vzdolž med vrstami, v vrstah pa storimo to z motiko. Nekateri sicer priporoćajo

okopavati z okopalnikom tudi počez, vendar pa je to zelo težavno, če smo trte pravilno napeljali (ne pa nategnili), ker pri tem preveč trt ranimo ali celo odrežemo; v resnici se tudi v starih hmeljar-
skih krajih za okopavanje počez le malokdo posluhuje okopalnika, temveč okopljejo v vrstah večinoma z motiko. Pri zeleni mizi se dá marsikaj lepo zamisliti, toda težje in večkrat nemogoče je to potem tudi v praksi dobro izpeljati.

Tako hmelj prvič okopljemo. Na isti način ga okopljemo tudi pozneje, kolikokrat pa ga bo treba še okopati, je pa nemogoče reči; morda dvakrat — trikrat, morda tudi še petkrat — šestkrat, kakor bo pač potreba pokazala. Glavno, kar hmelj zahteva, je, da je zemlja v hmeljišču vedno dobro zrahljana in popolnoma čista plevela kakor v cvetličnem vrtu pridnega dekleta. Kakor hitro torej dež zbiže zemljo ali jo solnce zapeče, da se napravi skorja, treba okopati, okopati čim prej. Zemlja mora namreč biti rahla, da more zrak v zemljo, ker tudi v zemlji je še življenje (glej članek »O gnojenju hmelja« v 4. št.), in za to življenje je neobhodno potrebno zraka. Zato je vedno boljše okopavati enkrat več kakor pa manj, samo da je zemlja res vedno dobro zrahljana; taka zemlja tudi trpi mnogo manj od suše. Plevela pa hmeljišče sploh ne sme poznati in moramo zato vsak plevel že v kali zatreti. Kakor hitro se torej začne pojavljati plevel, hmeljišče takoj nemudoma okopljemo in na ta način preprečimo zapleveljenje nasada. Hmeljišče torej vedno okopujemo po potrebi, brez ozira na to, kolikokrat smo ga že ali pa ga bomo morali še okopati.

Tako je torej obdelovanje hmeljišča. Ali pa mi tudi obdelujemo naše nasade tako skrbno? Nekateri že, mnogi pa zopet ne. Le pojdi, prijatelj, po naši lepi dolini in našel boš poleg vzorno obdelanih tudi nasade tako bujno zapleveljene, da te bo ob pogledu nanje zabolelo srce. Toda ti nasadi morajo izginiti, ostati morajo le vzorni nasadi in pravi hmeljarji, da bo naš pridelek res vseskozi prvovrsten in lahko našel kupca. Zato pa obdelujmo hmeljišča vsi, od prvega do zadnjega, pravočasno, okopujmo o pravem času, vedno rajši enkrat več kakor pa manj, vse do cveta, ker naš trud se nam bo bogato poplačal.

Dipling. J. Dolinar:

Pivo in pivovarstvo

Pivo je iz žitnega, večinoma ječmenovega, slada, hmelja in vode pripravljena, peneča, alkoholna pijača svetle ali temne barve, ki vsebuje še precej ekstrakta in ogljikove kisline ter se nahaja še v lahnem vrenju. Od vina in žganja se pivo zelo razlikuje v tem, da vsebuje dosti manj alkohola in mnogo več hranljivega izvlečka, tako da ni samo okusna, temveč tudi precej redilna pijača. Trditev, da je pivo tekoč kruh, potemtakem ni docela neupravičena.

Za napravo piva je torej treba predvsem ječmena, hmelja in vode.

Za pivovarske namene pride v poštev v prvi vrsti takozvani pivovarniški ječmen, ki mora imeti visokoodstočno kaljivost, biti čim bolj bogat na škrobu (60—70%) in imeti čim manj beljakovin. Razen ječmena se v neznatnih množinah uporablja semtertja za napravo piva tudi koruza, pšenica, riž, sladkor itd.

Hmelj je za napravo dobrega piva neobhodno potreben, ker mu daje znani prijetno-grenki okus, svojevrstno aromo in gosto peno ter ga konzervira, da se ne pokvari. Za pivo se uporabljajo cele kobule, ker se dosedaj še ni posrečilo napraviti iz kobil za varenje piva poraben izvleček. Dober hmelj mora biti gladko zeleno-rumenkaste barve in lepega sijaja, kobule morajo biti enakomerne, lepe jajčaste oblike, imeti kratke in tenke peclje ter majhne, čvrsto zbite lističe. V hmelju je več za napravo piva važnih snovi, predvsem pa hmeljsko olje, grenčica, smola in čreslovina, ki se nahajajo pretežno v lupulinu, deloma pa tudi v kobilnih lističih in pecljih.

Tudi glede vode morajo biti pivovarne zelo izbirčne. Za varenje piva je namreč potrebna čista in mehka voda brez okusa in raznih škodljivih primesi kakor kalcijev in magnezijev karbonat ter kalcijev sulfat (gips). Mnoge pivovarne imajo sloves svojega piva zahvaliti baš okolnosti, da imajo za varenje piva res izvrstno vodo.

Varenje piva je na prvi pogled precej enostavno, dasi je za napravo res dobrega piva treba mnogo spretnosti, znanja in izkustva. Postopek je, na kratko opisan, sledeči:

Najprej je treba iz ječmena napraviti slad. V ta namen se ječmen dobro očisti, sortira in opere ter namaka 2—3 dni v mlačni (20—25° C) vodi. Nato se v posebnem svetlem in zračnem ter ne prehladnem prostoru (gumno za slad) nasuje v 10 do 20 cm visoke kupe ter večkrat na dan premeša.

**Čitajte in priporočajte
Slovenskega hmeljarja!**

Ječmen kmalu vzkali, požene klico in koreninice, tedaj se nasuje v bolj visoke kupe in pusti pri miru, da se segreje na 15–20° C in prične politi, na kar se zopet razprostire na manjše kupe. Ko ječmen 7–10 dni kali, je slad gotov, to se pravi, da se je večina škroba v zrnju pod vplivom pri rasti mlade klice razvijajoče se diastaze pretvorila v sladkorno snov. Namesto gumna za slad se v novem času uporabljajo tudi pnevmatične sladovne, ki zahtevajo dosti manj prostora.

Tako dobljeni slad (zeleni slad) se takoj v posebnih sušilnicah posuši ter nato v posebnih strojih otrebi klic in koreninic. Slad se suši pri toploti 50–100° C, za svetlo pivo pri nižji; za temno pri višji. Za črno pivo pa se slad še praži slično kakor kava (praženi slad) in na ta način sladkor karamelizira. Od slada je torej največ odvisna barva piva ter je za pive različne barve potreben tudi različen slad.

V prejšnjih časih so pivovarne same proizvajale potrebni slad, dandanes pa imamo že posebne tovarne za slad, od katerih ga potem dobavljajo pivovarne, tako da je naprava slada pravzaprav že posebna industrija in ne spada več k pivovarstvu.

Suhi ali praženi slad se v pivovarnah v posebnih mlinih zdrobi, nato v velikih kadeh zmeša z vodo v redko kašo, potem pa v ogromnih ponvah ali kotlih izluži. Za izluženje slada imamo več načinov (izkuhanje — Dekoktion, zalivanje — Infusion). V čeških in nemških pivovarnah se navadno pusti sladova kaša 8–10 ur v kadeh, med tem se zavre v ponvah dvakrat toliko vode kolikor je sladove kaše, potem pa napusti v ponve tudi sladova kaša; toplota v ponvah tedaj seve znatno pade (do 35° C), potem segrevanja pa se počasi zopet dvigne na 50° in 60° ter 65–70° C. Vsa brozga se nato napusti v čistilne kadi, kjer ostane 3–4 ure, da se vse, kar se ni med kuhanjem stopilo v vodi, sesede na dno (tropine); v novem času pa se namesto kadi za čiščenje uporabljajo tudi posebna sića (filtri), skozi katera se brozga precedi ter iztisne in tako hitreje očisti.

V kadeh ali skozi sića očiščena brozga se nato črpa v posebne ponve, kjer se ji doda hmelja in se prekuha. Pri tem se izlužijo iz hmelja vse za pivo potrebne snovi ter se brozga koncentrira in sterilizira. Navadno se kuha najprej 1–2 uri brez hmelja, potem doda hmelj in kuha še 1/2–1 uro. Množina dodanega hmelja za različne vrste piva je različna. Za navadno pivo, ki se takoj uporabi (točajno in sladko pivo — Schankbier, süßes Bockbier), se doda na 100 l brozge 0.15 kg hmelja, za monakovsko 0.20–0.30 kg, za fino češko pivo 0.40 do 0.60 kg, za močno angleško eksportno pivo

Porter in Ale pa 1–1.50 kg hmelja. Semtertja se proizvaja v manjših pivovarnah tudi še neznatne množine »sladkega« piva brez hmelja, ki pa je popolnoma drugačnega okusa in se kaj hitro pokvari.

Prekuhana in še vroča brozga se potem črpa preko posebnih hladilnikov (so precej podobni hladilnikom za mleko, le mnogo večji so), kjer se ohladi in prezrači, in skozi sičo, ki zadrži vso goščo, v kadi za vrenje, kjer se ji doda kvasa in pusti prevreli. Potom vrenja s pomočjo kvasa se namreč raztvorijo v brozgi raztopljene sladkorne snovi v alkohol in ogljikovo kislino.

Pivovarniška industrija razločuje vrhnje in spodnje vrenje ter je za vsako potrebna posebna vrsta kvasa. Vrhno vrenje poteka mnogo hitreje kakor spodnje in je pivo že v par dneh zrelo; potrebna toplota je 15–22° C, tudi po vrenju ostane kvas na površini. Dandanes pa se gotovo že 3/10 piva proizvaja s spodnjim vrenjem, vrhnje vrenje je v navadi v večjem obsegu le še v Angliji, kjer se proizvaja pivo, ki našemu okusu prav nič ne prija. S pomočjo vrhnjega vrenja napravljeno pivo je namreč drugačnega okusa ter se mora kmalu uporabiti, ker se navadno ne drži dolgo; v neznatnih množinah se proizvaja tako pivo tudi še v Nemčiji in je to n. pr. berlinsko belo pivo, opičje pivo iz Danzinga in Kölna itd.

(Dalje prihodnjič.)

Razno

Hmeljarska prodajna zadruga r. z. z. o. z. v Žalcu je imela v nedeljo, 26. pr. m., v hotelu Evropa v Celju svoj prvi redni občni zbor, katerega so se skoro vsi člani polnoštevilno udeležili. Mnogo hmeljarjev je šele zadnji čas pred občnim zborom pristopilo k zadrugi ter se potem tudi takoj udeležilo občnega zbora. Zbrane hmeljarje je pozdravil urednik našega lista ing. Dolinar in v daljšem govoru orisal važnost in pomen združništva sploh ter posebno še važnost in pomen hmeljarske zadruge. Glavna točka dnevnega reda pa je bila volitev načelstva in nadzorstva in so bili v načelstvo izvoljeni: za načelnika g. Mihelčič, za načelnikovega namestnika g. Plaskan, za odbornike pa g. Janič, g. Kač, g. Marinc ter ing. Dolinar; v nadzorstvo pa so bili izvoljeni tile: g. Žumer, g. Šteblovnik in g. Kuder. Takoj po občnem zboru je bila skupna seja načelstva in nadzorstva, v kateri se je razpravljalo predvsem o nekaterih podrobnostih glede delovanja zadruge.

Na Češkoslovaškem je znašal izvoz piva v mesecu februarju letošnjega leta samo 10.652 hl, dočim v istem času lanskega leta 19.926 hl; letos torej 9.274 hl ali 46.5 % manj kakor lani. Predvsem je padel izvoz v Nemčijo, pa tudi v večino ostalih krajev.

Na Poljskem so navarile pivovarne lansko leto 2.398.547 hl piva, dočim predlani 2.711.779 hl; lani torej 313.232 hl ali 11.6 % manj kakor predlanskem.

V Avstriji je bilo leta 1930 importirano 6972 stofov hmelja, največ iz Češkoslovaške.

V Nemčiji je znašal izvoz piva v mesecu januarju letošnjega leta 33.483 hl, dočim v istem času lanskega leta še 55.253 hl; letos torej 21.770 hl ali 39,4% manj kakor lani.

V Indiji je baje na predlog Gandija vseindijski kongres sklenil kot prvi predlog uvedbo prohibicije po ameriškem vzorcu.

Vprašanja in odgovori

J. S., Sv. Peter: Mnogo se govori o hmeljarski prodajni zadrugi in z raznih strani tudi odločno odsvetuje pristopiti, češ, da zadruga tudi ne bo mogla plačevati hmelj nad tržno ceno, pač pa zadržniki pridejo lahko pri zadrugi ob vse premoženje. Kako je pravzaprav s to stvarjo?

Odgovor: Hmeljarska zadruga seveda ne bo mogla plačevati hmelj nad tržno ceno, pač pa bo skušala na vsak način preprečiti prodajo pod tržno ceno, kar se je dosedaj čisto vršilo. Izgubiti pri zadrugi vse premoženje pa zadržnik nikdar ne more, ker jamči samo z vplačanim deležem in s še enkratnim zneskom deleža. Kdor ima torej en delež (100 Din), more v najhujšem slučaju izgubiti 200 Din, več pa nikdar ne, pa četudi zadruga popolnoma propade, kar ji nasprotniki hmeljarske prebujenosti seveda že danes privoščijo.

F. B., Braslovče: V dodatku k poročilu o delovanju hmeljarskega društva sem čital med drugim tudi, da se za 100 l piva potrebuje samo 20 dkg hmelja, kar se mi zdi zelo malo. Ali se ga res ne potrebuje več?

Odgovor: Za pivo so v resnici potrebne razmeroma zelo majhne množine hmelja, toda nekoliko več, kakor omenjate, pa vendarle. Seveda je pa veliko odvisno od tega, kakšne vrste je pivo; so namreč celo neke vrste piva popolnoma brez hmelja. Vendar pa se za dobro ali, kakor pravimo, kvalitetno pivo vedno uporablja hmelj, in sicer 15 dkg do 1½ kg na 100 l. Natančnejši odgovor pa boste našli v članku »Pivo in pivovarstvo«.

F. O., Sv. Jurij: Pri letošnjem obrezovanju je imel hmelj zelo slabe poganjke. Kaj je temu vzrok in kakšne posledice bo to imelo?

Odgovor: Slabi poganjki so posledica predolge zime, ker se je vegetacija splošno in tudi pri hmelju pričela mnogo kasneje kot navadno. Posledic pa to najbrž ne bo imelo nobenih, le odganjal bo hmelj najbrž dalje časa in bo treba tudi pozneje, ko bodo odbrane trte že napeljene, še večkrat trebiti nove poganjke iz korenike.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Hmelj lepo odganja in se dobro razvija. Vlaga je zadosti in tudi vreme je zadnji čas bolj toplo. Postavljanje opor je še v teku, nekateri hmeljarji tudi nasade že po prvič okopujejo.

Češkoslovaška: Spomladanska dela v nasadih so v polnem teku. V ugodnejših legah je obrezovanje končano ter se že napeljuje žica. Vreme pa je še vedno mrzlo in deževno. — Tržišče je zelo mirno ter ni več dosti zanimanja za lanski pridelek. V rokah pro-

ducentov je neprodanega še kakih 13.000 stotov lanskega hmelja. Cene so zopet nekoliko nazadovale in notira žateški hmelj 6–10 Din, prvovrstno izbrano blago izjemoma še do 12 Din, ostali češki hmelj pa 4–6 Din za kg. Javna znamkovalnica v Žatcu je dosedaj znamkovala krog 81.500 stotov hmelja letnika 1930.

Nemčija: Na tržišču nobene spremembe, nekoliko povpraševanja je le po hmelju za izvoz. Cene so ostale v glavnem nespremenjene in se prodaja hallertauski hmelj po 5–8 Din in gorski po 4–7 Din, dočim notira špaltški 5–10 Din, aischgrundski 4–7 Din, badenski 5–7 Din, württemberški 5–8 Din in tettnangski 11–14 Din za kg. — Spomladna dela v nasadih so v polnem teku, obrezovanje v glavnem končano ter se že postavljajo opore ali privezuje žica. Hmeljska rastlina je dobro prezimila, vendar radi mrzlega vremena počasi napreduje; tudi v Nemčiji zelo priljubljene »hmeljske solate« (mladi hmeljski poganjki) je bilo letos razmeroma malo.

Francija: Spomladanska dela v hmeljskih nasadih so se že pričela. Skrčenje nasadov iz leta 1930 v letu 1931 je neznatno, ker hmeljarji stojijo na stališču, da bi jim še nadaljnja omejitev hmeljarstva bila le v škodo. — Tržišče brez prometa.

Belgija: Prva dela v hmeljskih nasadih so v polnem teku. — Tržišče še nadalje mirno in skoro brez prometa. Hmelj iz Poperinghe notira 8,50 Din, hmelj iz Alost pa 10,50 Din za kg. Letnik 1931 v predprodaji notira 11 Din za kg.

Anglija: Vsa poročila izostala.

Amerika: Na tržišču so se cene učvrstile ker je nekoliko več povpraševanja. Letnik 1930 notira 17 do 20 Din, letnik 1929 pa 12–16 Din za kg; prodaja pa se največ Oregon 1930 po 14–15 Din in Oregon 1929 po 7–8 Din ter kalifornijski hmelj 1930 po 12–13 Din za kg. — Spomladanska dela v nasadih so se že pričela, vendar pa jih v mnogih krajih poplava zelo ovira.

Za razvedrilo

Kosa na kamen.

Gusti: »Če bi jaz bila vaša žena, namešala bi vam strupa v čaj.«

Pepi: »In če bi jaz bil vaš mož, bi ta čaj z veseljem popil.«

Dober zagovor.

Sodnik: »Obtoženi ste, da ste ukradli v hotelu gostu čevlje.«

Obtoženec: »Ni res, nisem jih ukradel. Samo potrkal sem na vrata, pa je gost odprl in mi jih sam ponudil.«

S potovanja.

Mina: »Ali ste bili tudi v Rimu?«

Mira: »To pa ne vem, ker je vozne listke kupoval vedno le moj mož.«

Inserirajte v „Slov. hmeljarju“!

FRANC STRUPI Celje

Zaloga stekla, porcelana, svetiljk, okvirov ter šip, kipov itd. Prevzema vsakovrstna steklarska dela.

Najnižje cene in točna postrežba.

ANTON BRUMEC



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

se vsakomur priporoča kot ugoden vir za nakup vsakovrstnega **manufakturnega** ter **modnega blaga**.

Blago dobre kakovosti, nizke cene, **vsestransko priznana solidnost**.

IVAN RAVNIKAR CELJE

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

Sredstva za pobijanje škodljivcev

na drevju, trti, **hmelj**u in žlahtnem grmičevju so: Arbinol, kvasija-les, modra galica, mazavo milo, 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 števil. 5

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

USTANOVLJENA LETA 1881

CELJSKA POSOJILNICA D. D. V CELJU, CELJE

V LASTNI HIŠI

▲
Sprejema
hranilne vloge
od vsakogar, jih obrestuje naj-
ugodnejše, nudi popolno varnost
in izplačuje
točno
▼

NARODNI DOM

Izvršuje vse denarne posle, kupuje in prodaja tuj denar ter čeka na inozemstvo

Izdaja uverjenja za izvoz blaga

Za varnost hranilnih vlog jamči poleg lastnega aktivnega premoženja po Din 100.000.000.—, še lastna glavnica in rezerve, ki znašajo skupaj nad Din 14.500.000.—

MARIBOR
Aleksandrova ul. 11

PODRUŽNICI:

ŠOŠTANJ
— (v lastni hiši) —

HMELJARJI!

Vaš zavod je

**SAVINJSKA
POSOJILNICA
V ŽALCU**

registrov. zadr. z neomej. zavezo

ki deluje že **petdeseto** leto za povzdigo gospodarstva, predvsem hmeljarstva, Savinjske doline in kjer naložite najboljše in najvarneje svoj denar.

Za varnost naložb jamči poleg lastnega premoženja, ki obstoji iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še več tisoč zadružnikov z vsem svojim premoženjem.

Vloge na knjižice in tekoči račun sprejema od vsakogar in jih obrestuje najugodnejše.

Posojila daje proti poroštvu, na vknjižbo in proti zastavi premičnin in vrednostnih papirjev pod najugodnejšimi pogoji.

Uradne ure: Ob delavnikih od 8—12 in od 2—6.
Ob nedeljah od 9—11.

HMELJARNA ŽALEC**I. jugoslovanski zavod za vkladanje in konzerviranje hmelja**

registrovana zadruga z omejeno zavezo

se priporoča za strokovno pripravljanje in basanje hmelja na vse načine (bale, balote, cilindre, zaboje), nadalje za vkladanje in lombardiranje (posojevanje proti zastavi) hmelja in za trgovsko in prometno posredovanje, vse to z jamstvom kulantne in solidne postrežbe in stroge diskrecije.

Obratna naprava je najmodernejše urejena, ima 10.000 m² skladišnega prostora, 14 žveplarn, med temi 5 kurilnih, s skupno kapaciteto 200 stotov dnevno pri enkratnem porabljanju na dan. Hmeljarna je tudi opremljena z 10 stiskalnicami, z električnimi dvigalniki in z modernimi rešetalnimi stroji. V njej sami je več udobno urejenih stanovanjskih sob, ki so gg. komitentom na razpolago.

Zaloga vsakovrstnih hmeljskih vreč in umetnih gnojil

**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 posojilnici ne plačajo rentnega davka — Stanje vlog nad 100.000.000 dinarjev

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

Umetna gnojila

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

Kmetijske stroje

pluge, brane, slamoreznice, trijerje in škropilnice

Sredstva za pokončavanje škod- ljivcev

**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!

Gnojite z apnenim dušikom!

To je najcenejše in najrentabilnejše dušičnato gnojilo **domačega proizvoda!**

Z apnenim dušikom ne dajemo zemlji samo dušika, marveč tudi potrebnega apna.

Apneni dušik daje hmelju tako priljubljeno in vedno zaželeno gladko zeleno barvo!

Navodila o načinu uporabe, potrebnih količinah, rentabilnosti, dobaviteljih, uspehih in cenah apnenega dušika daje:

Tvornica za dušik, Ruše pri Mariboru.

V tej tvornici se dobiva tudi mešanica „Nitrofoskal-Ruše“, napravljena na poseben patentiran način iz gnojil: apneni dušik + kalijeva sol + superfosfat.