

hmeljar



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

ŽALEC, NOVEMBER—DECEMBER 1949
Leto IV. Štev. 10—11

Zakaj ga bomo še sadili

Za prihodnje leto smo si zadali nalogo, da naše hmeljske nasade podvojimo in s tem približamo zasajeno površino predvojnemu stanju. Zakaj hočemo to doseči že prihodnje leto, se vprašuje marsikdo. Da se naš življenjski standard iz leta v leto izboljšuje, menda ni potrebno posebej poudarjati. Posebno letos je bil v tem pravcu napravljen velik korak naprej in nam je tako dana možnost, da naše nasade brez kakšnih pomislekov podvojimo.

Naše prizadevanje, spraviti hmeljske nasade na predvojno višino, ima svoje važne gospodarske momente. Že dolga desetletja je bilo vse gospodarstvo naše doline pretežno usmerjeno na hmeljarstvo in imamo v tej kmetijski panogi vložene težke milijone dinarjev. Če pa pogledamo n. pr. moderne hmeljske sušilnice, moramo ugotoviti, da se v nje vloženi kapital slabo obrestuje, saj hasnujejo srednji hmeljarji te zgradbe po veliki večini nezadostno in bi mogli na njih povsem posušiti še vsaj enkrat več hmelja. Kaj ni velika gospodarska škoda, če vzdržujemo te posebne zgradbe za male stote vsakoletnega pridelka, ko bi zmogli z lahkoto na njih posušiti vsaj dvojno množino pridelka in tako koristiti sebi, ter doprinesiti dvojni delež v dobro naše širše ljudske skupnosti. Pa še eno moramo imeti na umu. S križanjem nam je uspelo vzgojiti novo hmeljsko sorto — o tem napišemo več prihodnjic — ki zori pozneje od našega srednjepoznega goldinga in bo tako možno podaljšati spravilo pridelka za dva tedna ter tako podvojiti kapaciteto naših sušilnic, ne da bi jih povečali. S tem bomo napravili konec prihodnjega desetletja spet lep korak naprej v razvoju našega hmeljarstva.

Da moramo povečati naše nasade, nas sili položaj na svetovnih tržiščih. Ta sicer danes ni nikakor rožnat, saj krije svetovni pridelek hmelja povsem potrebe industrije po tem blagu in se temu primerno gibljajo tudi hmeljske cene, ki danes samo več ali manj krijejo le pridelovalne stroške ter o kakšni dobri konjunkturi niti govora ni. V preteklih desetletjih smo vedno čakali s pičlimi nasadi let dobre konjunktura, da smo, ko je ta nastopila, vrat na nos širili nasade. Ko so pa ti novi nasadi pričeli dajati polne donose, je bila dobra konjunktura že uplahlila ter smo v izgubo prodajali drago pridelano blago. Ta bridka izkušnja nam zato nujno velevala, da temeljito preokrenemo naše dosedanje nepravilno početje in krenemo na novo, boljše pot. Sadili bomo nove hmeljnice v letih nizke konjunktura, da bomo, ko bodo ta za nami, pridelovali v dobrih letih obilico blaga in ga prodajali po dobrih cenah ter tako pomagali z obilnim doprinosom dvigati naše gospodarstvo in tako nenehno višati življenjsko raven naše delovne ljudske skupnosti.

Gori smo že dejali, da svetovni pridelek hmelja danes povsem krije potrebe industrije po tem blagu. V

prvi vrsti gre hmelj za potrebe pivovarniške industrije. Danes je proizvodnja piva povsod v svetu v porastu in to ne le v deželah Zapada, temveč zlasti na Daljnem vzhodu, kar nam priča živahno povpraševanje po hmelju na primer iz Japonske. Poleg nje stopa v krog svobodnih narodov 500 milijonov kitajskega ljudstva, ki bo prav tako v prihodnjih letih nastopilo kot kupec našega hmelja za varjenje cenene, zdrave in hranilne pijače širokih mas — piva.

Položaj slovenskega hmeljarstva je danes tak, da kljub obilici hmelja na svetu hmeljska trgovina vedno živahneje povprašuje za našim blagom, ker se je pač prepričala, da je naš savinjski golding kvalitetno zares prvovrstno blago, ki se ne le lahko s ponosom meri z vsako drugo svetovno znamko, temveč te v mnogih ozi-rih, predvsem pa v visokem odstotku mehkih grenkih smol, še nadkriljuje. Tu imamo slovenski hmeljarji tisti vzvod, o katerem je rekel starogrški modrijan, da se da svet z njim sneti s tečajev. Zato ne smemo spet zamuditi te ugodne priložnosti, da postavimo naš hmelj v čimveč industrij naše zemeljske oble, da se bo ves svet mogel na lastnih izdelkih prepričati o visoki kakovosti našega hmelja.

Pa ne le za varjenje piva, tudi za zdravstvene svrhe se odpira hmelju vedno večja možnost uporabe. Že danes predpisujejo zdravniki mnogo preparatov iz grenkih lupulinovih smol za zdravje živčnih bolezni, saj so te smole predtvorba valerianske kisline, čije ugoden vpliv na živčevje je splošno znan. Mimo tega pa se odkriva hmelju nov način uporabe kot zdravilo proti enim glavnim davilk človeštva — proti jetiki. Ameriška znanost je že prenesla prve zelo vzpodbudne uspehe iz kemijskih laboratorijev preko mnogo obetajočih poizkusov na miših in kuncih na jetične ljudi. Ne varamo se zato, če trdimo, da se bomo tudi hmeljarji s saditvijo novih nasadov krepko postavili v fronto proti tej morilki človeštva. Tudi naši strokovnjaki že delajo iz našega hmelja obširne poizkuse na izolaciji (izločitvi) zdravilnih komponent (sestavin), ki bi prišle za borbo proti jetiki v poštev.

Kaj pa delovne sile, živeža, hmeljev, umetnega gnoja in drugih nujnih potreb za to zelo zahtevno kulturo bo v zadostni meri na razpolago, čujemo povpraševati preudarne hmeljarje. Naše za vse skrbne ljudske oblasti vodijo o tem pravočasno in preudarno račune in hmeljarjem lahko mirne duše zagotovimo, da bo ob svojem času za vse to poskrbljeno. Zato naj ne bo nikogar med nami, ki bi po svoji neumni trmoglavosti ne sledil nasvetom ljudske oblasti in svojih strokovnjakov, ki hočejo vsi le eno: da bi pridelali čimveč in čimboljsega hmelja in bi se tako iz leta v leto stalno dvigala naša življenjska raven in z njo socializem na naših vaseh.

Hmeljski institut pod streho

Skoraj sami nismo verjeli, ko smo delali načrte za ta tabernakelj našega hmeljarstva, da bo mogoče že letos spraviti inštitut pod streho. Mnogo je bilo naporov in treba je bilo premostiti nebroj ovir, toda uspeh je poplačal vse te brige odbora zadruga pod večjo roko predsednika tov. Martina Jošta.

Vsa dela so bila izvedena v lastni režiji in so se marljivi tovariši iz vrst našega sindikata priučili, ker so spoznali pomen in koristi, ki jih bo nudil znanstveni zavod naši ožji hmeljarski kakor tudi širši ljudski skupnosti, tako zidarskih kakor železokrivskih in tesarskih del. Zidne opeke ni bilo, pa je zadruga postavila lastno opekarno, ki danes nele krije potrebe zadruga, temveč daje tudi zadružnikom — zaenkrat seveda v omejenem obsegu — možnost nabave zidakov za popravilo sušilnic.

Znan in resničen je ljudski rek, da pomeni krov nad novo stavbo šele polovico poti. Pri našem hmeljskem inštitutu to ne drži povsem, saj imamo preskrbljenega že mnogo opremljena in zlasti laboratorijskega materiala, tako da upamo, da se ne motimo, če trdimo, da bo v bodočem letu 1950 inštitut že v polnem obratu.

Kaj bo pa delal naš hmeljski inštitut? Predvsem kemijske analize (razpoznave) hmelja, ki jih danes dosledno zahtevajo vse pivovarne in tudi že del kupcev zlasti na belgijskem tržišču. Že v prihodnji hmeljski kampanji bomo začeli zato prilagati vsaki hmeljski pošiljki poleg oznamkovalne listine tudi izvid o kemijski analizi kakor to predvidevajo najnovejši naši predpisi o kulturi

izvoza. To bo novost na svetovnih hmeljskih tržiščih, zanimiva zlasti še zato, ker jo bo uvedel sicer danes eden še med najmanjšimi hmeljskimi okoliši, toda prav prizadeven pri vsakem napredku hmeljarstva.

Mimo tega bomo v inštitutu stalno izvajali preiskave zemlje in navajali hmeljarje kako gnojiti. Preiskavali bomo umetna gnojila, žveplo na arzen itd., z eno besedo: kemiki bodo stalno spremljali ves potek rasti, prehrane in kakovosti hmelja. Poleg teh kemijskih laboratorijev bodo imeli v novem inštitutu svoje prostore strokovnjaki za preživljanje rastline preprečevanje bolezni in zatiranje škodljivcev ter poseben genetski oddelek. To zadnje se pravi tiste strokovnjake, ki delajo na ustvaritvi novih proti boleznim in škodljivcem odpornejših, kvalitetno boljših, dalje trajajočih in obilnejše rodčih sort. V te svrhe bo poleg stavbe inštituta zgrajen prostoren rastlinjak, kjer bodo varno pred raznimi nevšečnostmi (mrazu, voluharju in podobnem) spravljene nove dragocene rastline in bo v njem možno polovico hitreje s sadikami razmnoževati novo ustvarjene rastline, saj bodo dale le-te po dva rodova na leto. Mimo tega pa se bodo izvajali vsi sodobni genetski posegi ter preizkušale povsem nove metode izboljšanja hmeljske rastline.

Vsi se moramo zavedati, da je z zgraditvijo hmeljskega inštituta napravljen velik korak naprej, skoraj nič manjši od tistega ko smo pred 80 leti zasadili prve sadike te naše — rože omote.

Traktorji brnijo

Iz leta v leto postaja življenje lažje, ko jemljejo stroji na svoja jeklena pleča pretežni delež težkega dela. Kar nas je še starih hmeljarjev, še dobro pomnimo krvave žulje, ko smo z golimi rokami za tri višine lopate prelopatali stotine hektarjev. Pravo odrešenje je pomenila uvedba težkih rigolnih plugov, ki so jih vlekli po tri ali štirje pari močnih konj. Tako je napredek tehnike sicer hmeljarje osvobodil tega najtežjega dela, pač pa so se tedne kopali konji v znoju, ko so trgali iz njiv debele brazde.

Pa so minevala leta in je šel z njimi vstric razvoj mehanizacije tudi v poljedelstvu. Letos že 14 dni brnijo na vseh koncih in krajih naše doline traktorji, ki igraje obračajo mastno zemljo. Kar 19 motoriziranih velikarov se je vgrlo na to delo. Domačim traktorskim brigadam (celjski, žalski, šempeterski, šempavelski in braslovški) so prihiteli na pomoč še mariborska brigada ter številni traktoristi iz drugih brigad širom Slovenije. Bilo je mnogo težav, ker pač ni vsak traktor dober za takšno delo. Težkih, kakršni so edino primerni, pa je malo. Tudi s plugi je bilo spočetka težko, saj je bilo malo pravih rigolnih plugov, s katerimi bi lahko orali do 50 cm globoko, zelo malo. Zato so morali orati s težkobrazdnimi in navadnimi vprežnimi rigolnimi plugi, kar pa je terjalo od traktoristov velike napore. Sedaj imajo največ takozvanih »Turnall« plugov, s katerimi spočetka niso znali ravnati. Plugi so dobri, toda zelo komplicirani. Prve dni, ko so jih poizkušali, so nekateri hmeljarji že zmajevali z glavo, češ, ne bo nič. Toda traktoristi so odkrili tajnost njihovega mehanizma ter je sedaj orav z njimi dobra.

Vsa dela okoli oranja vodi tov. ing. Marolt Tone prav strokovnjaško in je takoj posegel vmes, ko se je začela delati škoda zaradi oranja preveč premočene zemlje. Sedaj rigolajo samo v suhem vremenu. Mokra vreme onemogoča kretanje traktorjev po njivah in ško-

duje tudi kvaliteti oranja. Naloge so velike, čas je kratek in slabo vreme ovira delo. Zato so traktoristi uvedli norme in začeli tekmovati in je to danes njih stalni način dela. Vsak traktor ima svojo normo, ki se ravna po moči traktorja in kakovosti zemlje. Traktoristi so z navdušenjem sprejeli norme in tekmovanje. Tisti, ki morajo stroj pred delom greti, so sklenili, da bodo vstajali uro prej in normo pravtako dosegli kakor drugi.

Doslej so zorali traktorji okoli 100 hektarjev, vsega pa ne bodo mogli, posebno tam ne, kjer teren ni raven. Od skupnega plana 1.000 ha bodo s traktorji preorali ca. 650 ha. Hmeljarji so prav zadovoljni s pomočjo, ki jo je dala ljudska oblast pri rigolanju za hmeljske nasade in jih osvobodila težkega dela in tudi konji hvaležno ogledujejo te svoje jeklene tekmece.

Izplačilo hmelja letnika 1949

Za izplačilo hmelja je prejel del kmetijskih zadrug od »Hmezada« obračune in denar. Ker ni bilo mogoče za celoten hmeljski okoliš doslej izgotoviti teh obračunov, so ostale zadruga prejele primerno akontacijo za izplačilo hmelja hmeljarjem.

Zategadelj se naj hmeljarji ne obračajo na »Hmezad«, temveč naj pri svoji kmetijski zadrugi zahtevajo plačilo oziroma akontacijo za hmelj. One zadruga, ki še niso prejele obračunov in ostanek denarja, prejmejo to najkasneje do 15. decembra.

Prošnja hmeljarjem

Nujno potrebujemo vremenske podatke zlasti glede neum (toče, viharjev itd.) za desetletja nazaj. Zato naprošamo vse hmeljarje, ki razpolagajo s takšnimi podatki, ki so jih beležili iz leta v leto, da nam jih dajo na razpolago, ker potrebujemo ta material za proučevanje v zavarovalne svrhe.

LEPO PRIZNANJE

Hmeljarska zadruga v Žalcu je prejela od Ministrstva za zunanjo trgovino FLRJ naslednje pismo:

»Na osnovi rešitve ministra V br. 51122 od 25. okt. 1949. leta je nagrajen tov. Jošt Martin, predsednik »Hmeljarske zadruge v Žalcu z denarno nagrado

15.000 din (petnajsttisoč)

zaradi prizadevnosti v izboljšanju kakovosti hmelja in postavitve Hmeljskega inštituta v smotru izboljšanja kakovosti savinjskega hmelja.

Načelnik finančnega oddelka
Ž. Jeremič l. r.»

Hmeljarji bodo z veseljem in ponosom vzeli to visoko in zaslužno priznanje svojemu dolgoletnemu vodniku na znanje, saj so tudi sami s tem deležni priznanja in bodo vpregli vse svoje moči za povzdigo kvalitete našega hmelja.

Proč s hmeljevino

Prav pohvaliti je treba naše hmeljarje, da dosledno in brez izjeme iz leta v leto puščajo hmeljevino dozoreti, da potujejo hranilne snovi iz vsihajoče rastline v koreniko, od koder se vračajo na pomlad v novo poganjajočo rastlino. Dognano je namreč in so se o tem naši hmeljarji sami prepričali, da živi rastlina od teh shranjenih snovi prav do nastavka cvetja. Kakor je to početje hvalevredno, je pa tudi škodljivo puščati hmeljevino še v novembru ali pa celo vso zimo neodrezano v hmeljiščih. Predvsem je to škodljivo zaradi tega, ker v odmrli hmeljevini najdejo dobro zavetišče številni živalski škodljivci in prezimijo zimski trosi peronospor, da se morejo leti ohranili na življenju in pričeti takoj na pomlad svoje pogubno delovanje. Na drugi strani pa zaradi neporezane hmeljevine ne moremo izvesti jesenske odorave vrst izven kopic in ostanejo tako te vrste neodorane in se zemlja ne more prezebsti in prezračiti ter s tem agrotehničnim prijemom izboljšati rast in donos rastline v prihodnjem letu. Zato takoj porežite hmeljevko!

Kam z odrezano hmeljevino? »V ogenj!« je edino pravilen odgovor. Včasih so jo povijali v butarice in kurili z njimi v trdi zimi krušne peči. Danes ni za to delo delovnih moči na razpolago, zato naj hmeljarji hmeljevino kar na njivah sežgejo. Grmade naj bodo manjše da bi sadike pod njimi ne utrpele škode.

Zgodovina ljubljanskih pivovarn

V. F.

IV. Pivovarna v Vegovi ulici št. 8.

Na mestu današnje Robežnikove hiše v Vegovi ulici št. 8. je stala v Valvasorjevih časih in že prej pristava, ki je bila od 1686 dalje last trgovca Gašperja Pipana. Pristava je bila precej prostorna, vsaj delno zazidana in uporabna tudi za stanovanje. Zemljiška gosposka ji je bil nemški viteški red v Ljubljani, od 1738 pa magistrat. Ali se je že Gašper Pipan bavil s pivovarstvom, o tem nimamo nobenih podatkov. Prav tako ne za čas, kdaj se je začelo variti pivo v današnji Vegovi ulici. Pipan je trgoval s suknom. Žena je po svojem prvem možu Kristofu Krainerju nasledila barvarno in hišo za Žabjaku.

Po Pipanovi smrti (1695) se je njegova druga žena Marija Magdalena brž poročila, pa ji je novi mož že prve mesece po poroki umrl (1697). Tedaj je bila stara že 44 let, vendar je pohitela s tretjo poroko. Komaj nekaj mesecev po smrti drugega moža se je poročila v tretje in sicer s Čerkničanom

Svarilni vzgledi

Daleč so za nami časi, ko je mnog sicer pošten hmeljar poizkušal na razne nedopustne načine povečati težo svojega hmeljskega pridelka ali pa podvaliti blago slabše barve med boljše ali celo mešati novega s starim.

Ker je treba hmelj pred odpošiljativjo sortirati in preparirati, se pred žveplanjem vreče, v katerih je oddal hmeljar hmelj, izprazni. Pri tem pride na dan vsaka prevara. Ker pa ima vsaka vreča številko, najdemo kaj hitro tudi krivca. Le-ti si marsikdaj niso povsem v svesti, da bi utegnili imeti njihovo početje težke posledice za skupnost in za njih same. Da je temu tako, naj priča danes eden vzgled za svarilo.

Tov. Šmajš Ferdo, posestnik iz Topovelj je pripeljal 229 kg letošnjega hmelja druge vrste, med katerim se je pokazalo pri prepariranju, da je »zabeljen« s starim lupulinom. Na srečo so nadzorni strokovnjaki takoj opazili primes, jo z rešetanjem odstranili in preprečili škodo, ki bi šla v težke tisočake.

Na odgovor pozvani lastnik je navedel, da je med vojno omlatil nekaj vreč hmelja, izsejal iz njega lupulin, ki ga je po nasvetu »Kmetovalca« uporabljal kot zelo dobro gnojilo za peso. Po nesreči se mu je letos posoda, kjer ga je shranjeval, ubila in se je razsul med hmelj.

Vse na svetu je možno in ne pregovarjamo hmeljarjem navedbam. Ker pa tega ni povedal pri prevzemu in je imela zadruga zaradi tega stroške in je obstajala nevarnost, da bi nastala velika škoda, mu je Hmezad odtegnil 10 kg pri teži, kar znaša 860 din.

Imamo še več primerov, da je hmeljar potlačil na dno, na vrh ali na sredo vreče hmelj slabše kakovosti ter nekaj drugih primerov prevare. V bodoče bomo objavili vse takšne grešnike v našem listu, da storijo sami vreden sad pokore, drugim so pa v svarilni vzgled, da ne počenjajo sami kaj podobnega.

Kje dobite hmeljevke in gnojila

Tako za nove nasade, kakor tudi za obnovo starih naročate hmeljevke, v kolikor si jih sami ne morete priskrbeti, samo preko Hmezada v Žalcu na podlagi združene knjižice, ki naj jo prinese vsak zadržnik pri vsakem poslu s seboj. Odplačevanje ostane pri starem v štirih zaporednih letnih obrokih.

Umetna gnojila so nam povečini zagotovljena in boste prejeli preko Kmetijskih zadrug na 1.000 sadik starih hmeljskih nasadov 100 kg dušičnatih gnojil, 100 kg superfosfata in 60 kg kalijeve soli po nižji komercialni ceni brez oddaje bonov

23. Francem Antonom Obrezo (1734), ki je že tedaj veljal za premožnega, saj je naslednje leto plačal najvišjo takso (20 gld) za podelitev meščanske pravice v Ljubljani. Ok. 1700 je bil zakupnik pivskega daca v Ljubljani in je delno tudi njegova »zasluga«, da je prišel pivovar Neidlinger na kant. Poroka s Pipanco je spravila Obrezo v trgovino s suknom. Z gotovostjo lahko trdimo, da se je pečal tudi s pivovarstvom. Ni pa bil lastnik kake skromne pivovarnice, marveč je posedoval v Gradišću pravo pravcato pivovarno, ki se je po njem imenovala še dolga desetletja, podobno ko po Kleplatu v Florijanski ulici.

Naš Čerkničan je hitro bogatel, zakon razuma s Pipanco pa je premoženje še znatno pomnožil. Bogastvo je odprlo Obrezi vrata tudi k mestnim častem. Te pa so bile po tedanji šegi neusahljiv vir novih dohodkov. 1718 je bil izvoljen za člana ožjega, tako imenovanega »no tranjega sveta«, prišel je torej med poveljujočo mestno

gospodo. Postal je tako rekoč »nesmrten«, ker je bilo članstvo v notranjem svetu od 1628 dalje dosmrtno. Poleg pivovarne je posedoval še tri hiše v mestu in dve pristavi s posestvom v današnji Dalmatinovi ulici. Umrli je v začetku januarja 1834. Za univerzalnega dediča je bil postavil svojega vnučka Franca Jeronima, ki ga je zastopal oče, obojega prava doktor Janez Jurij Obreza, pokojnikov sin. Vdovi Mariji Magdaleni je bil z oporoko določen dosmrtni užitek. Postarna žena pa se je spustila v pravdo, v kateri je zatrjevala, da so jo ogoljufali, ker nese samo pivovarna čistih 800 gld na leto. Sredi procesa pa je 84 letna Marija Magdalena umrla (23. oktobra 1737).

Pivovarno kakor vse ostalo premoženje je upravljal v imenu svojega sinčka Franceljna Obrezovkin pastorek (ali sin?)

24. **dr. Janez Jurij Obreza** (1734—1746). Ker pa je bilo pivovarstvo meščanska obrt, je moral zaprositi za meščansko pravico in jo je tudi zadobil 7. febr. 1738. Ker je bil baje bolan, so ga prišli zaprisegati kar na njegov dom. Seveda ni izostala primerna pogostitev. Tako je terjala tedanja šega. Dr. Obreza je vodil pivovarno do svoje smrti (28. avg. 1746). V obratu je imel izučene pivovarske pomočnike, katerih imena pa nam niso ohranjena. Vodstvo pivovarne in vsega imetja je prešlo na njegovo vdovo

25. **Marijo Julijano Obreza** (1746—1750). Pravi lastnik, njen sin France je tedaj študiral na Dunaju medicino. Zdi se, da je bil fant zelo živahen dijak. Konec zime 1749 je bil celo aretiran na Dunaju in mati se je morala zavzeti na ljubljanskem rotovžu, da je potrdil pravilnost krstnega lista, s katerim se je fant pri prijettu izkazal pred notranjeavstrijsko vlado. Študija ni dokončal na Dunaju, ampak na vseučilišču v Bologni v Italiji. Tam se je menda »poboljšal« in res komaj 22 leten napravil 1750 doktorat iz filozofije in medicine. Takoj nato ga je ljubljanski magistrat razglasil na njegovo prošnjo za polnoletnega.

26. **Dr. Andrej Jožef Mihelič, advokat in pivovarnar** (1750—1774). S svojo polnoletnostjo je postal mladi zdravnik pravi lastnik pivovarne in vseh dedovih hiš, pristav in zemljišč. Pa se ni maral pečati s pivovarstvom, marveč se je popolnoma posvetil zdravniškemu poklicu. Vlogo pivovarnarja je prevzel njegov svak, advokat, dr. Andrej Jože Mihelič (poznejši plemič kakor, v ostalem, tudi Obreze. To plemstvo je bilo seveda denarno, ki so ga dosegli tudi mnogi meščanje). Dr. Mihelič se je bil poročil z dr. Francovo sestro Marijo Elizabeto 13. febr. 1746 pri avguštincih (v dan. frančiškanski cerkvi). Že 30. julija 1750, komaj 8 tednov po dosegi polnoletnosti je prodal mladi zdravnik odvetniku Miheliču eno hišo na Mestnem trgu. Mesec dni pozneje pa je odvetnik s svojo ženo prevzel še pivovarno v Gradišču od vdove Marije Julijane Obreza. V nobenem spisu ni razloženo, kako je to, da je mati razpolagala s pivovarno, ki je bila po dedu last dr. Franceta Jeronima. Morda je fant s tajnimi posojili zaštudiral pivovarno ali pa jo podaril materi oziroma sestri. Vsekakor smemo sklepati, da je mlada Marija Elizabeta dobila pivovarno kot doto in da je torej dr. Mihelič pivovarno priženil.

Sedaj, ko je bil lastnik hiše na Mestnem trgu (danes št. 19) in pivovarne v Gradišču, je dr. Mihelič brž zaprosil za meščansko pravico. Če je hotel izvrševati obrt, se temu ni mogel ogniti. Kot dr. prava se je potegoval za »privilegirano meščansko pravico«. Magistrat mu je meščanstvo podelil isti dan, ko je privolil v prenos posesti pivovarne, t. j. na seji dne 13. jan. 1751. Taksa je tedaj znašala 36 gld nemške veljave. Marija Julijana Obreza je bila 1751 popolnoma izločena iz uprave pivovarne. Živel pa je še celih 9 let. Umrli je 9. febr. 1769, stara 82 let. Kot pred 14 leti njenega moža, so tudi njo

pokopali pri bosih avguštincih (na dan. Ajdovščini). Po njej je dedovala njena hči Marija Elizabeta, žena dr. Miheliča.

Medtem je dr. Mihelič koval cekine kot kranjski advokat in kot meščanski obrtnik pivovarne. **Njegova pivovarna je bila največja in najbrž tudi najboljša v Ljubljani.** Leta 1756 je plačal 64 gld 11 kr pivovarskega davka, medtem ko so ostali pivovarnarji bili ocenjeni na sledeče vsote: Janez Jurij Schmidt (pozneje pri Perlesu v dan. Čopovi-Prešernovi ulici) 29 gld 50 kr, Pavla Kleplatha vdova v Florijanski ulici 10 gld 20 kr, Matija Brandl, (na današnji Rimski cesti, pri Živcu) 9 gld 17 kr, Anton Šteffel v Židovski ulici, 8 gld 2 kr in Nikolaj Merk (v poznejši Wolfovi ul., Oražmov dom) 7 gld 20 kr. Seveda so vsi ti pivovarnarji imeli s pivovarno združene lastne pivotoče ali gostilne. Pivo so varili večinoma za potrošnjo v lastnih obratih. Zalagali pa so tudi druge gostilničarje po mestu in deželi. Pivo je bilo takrat na debelo po 4 krajcarje bokal (malo manj kot poldrugi liter).

Že 1755 je dr. Mihelič dobil od občine privoljenje, da si postavi na odstopljenem mu koščku sveta tik svoje pivovarne lastno ledenico, ki jo je pač rabil za hlajenje piva. Ta »košček« sveta je segal od njegovega vrta do deželne ledenice. Obe sta bili v tedaj še obstoječem jarku pred mestnim obzidjem. Sicer je bilo v Ljubljani več ledenic, tako n. pr. mestna v jarku pred Samostanskimi vrati (za današnjim Mestnim domom).

Medtem ko njegov svak zdravnik dr. Obreza ni bil posebno »gospodaren«, marveč je počasi likvidiral zapuščino po svojem očetu, je dr. Mihelič 1771 pomnožil svoje že dokajšnje premoženje z dvema nadaljnjima hišama v Blatni vasi. Tako je postal lastnik večjega dela dan. Dalmatinove ulice. Tudi je ostala njegova pivovarna ves čas vodilna med vsemi petimi, kolikor jih je tedaj premogla Ljubljana. Dr. Mihelič je umrl zadnjega februarja 1774. Za dedične njegovega velikega imetja so bile proglašene njegove štiri hčere in vdova

27. **Marija Elizabeta pl. Mihelič**, ki je prevzela tudi vodstvo pivovarne (1774—1782). Ok. 35.000 goldinarjev je šlo samo na dote hčeram, ki so se vse razen »frajle« Marije Rozalije bile »dobro« pomožile, z advokati in zdravniki. Po smrti svoje matere (1782) je imenovana

28. **Marija Rozalija pl. Mihelič** (1782—1792) upravljala pivovarno 10 let. Pod težkimi bremenami dot in volil je končno prešlo podjetje s posestvi v druge roke. Največji del si je pridobil

(Nadaljevanje)

Vsem lastnikom motornih in drugih škropilnic

Da se ne bo dogajalo tudi letos, da niso hmeljarji pravočasno dali Hmeljarski zadrugi v Žalcu v pregled in popravilo svojih škropilnic in zato niso mogli izvesti povsem pravočasno zatiralnih akcij na hmelju, kar nam je vzelo lepe milijone, opozarjamo vse hmeljarje, naj čimprej pripeljejo svoje škropilnice v popravilnico »Hmezada« v Žalec. Imamo strokovno izvežban kader za ta dela in dobimo tudi neke nadomestne dele.

VI. hmeljsko poročilo

Žalec, 15. novembra.

Vés hmelj razprodan. Povpraševanje je kljub temu še vedno živo. Pridelek zaostaja nekaj za lanskim. Dobra polovica letošnjega blaga je že odpremljena, ostanek se preparira in bo tako do malega ves ekspedit končan še letos.