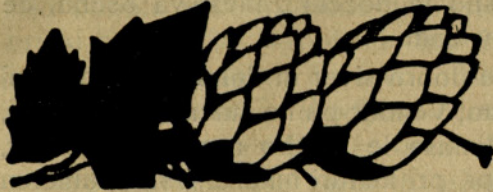


Slovenski hmeljar



Glasiló hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto II

Celje, dne 22. maja 1931

Štev. 11

Savinjčan:

V resno razmišljanje

Pozneje kakor navadno smo se letos podali na spomladanska dela v hmeljišča, vendar smo jih v glavnem tudi že končali. Toda tistega veselega navdušenja in samozvesti kakor prejšnja leta pa letos ni bilo. Ni bilo potrebnega razpoloženja, temveč le nekako iz stare, dolgoletne navade smo se tudi letos podati na delo v hmeljske nasade.

Hmeljarji smo pravzaprav čisto svoje vrste ljudje, seveda v prvi vrsti to le pravi hmeljarji. Optimisti skoz na skoz, ki hočemo izdržati za vsako ceno, do zadnjega diha in — zadnje opeke na strehi, prepričani, da se bo, da se mora obrniti zopet na bolje. Izdržati pa moramo, ker smo silne novce investirali v hmeljske nasade, v hmeljeve, sušilnice in skladišča, ki jih za kaj drugega ne moremo uspešno uporabiti. In potem, če bi hmelj šel zopet enkrat dobro v denar, nasadov tudi ne moremo čez noč obnoviti in bi ugodni čas tako zamudili. Zato pa lahko skrčimo nasade, in smo jih skrčili, kar smo največ mogli, toda opustiti hmelja ne moremo in ne smemo. Lahko je opustiti krompir in saditi repo, ali hmelj opustiti ni tako enostavno.

Toda razmere so vendarle močnejše od nas in smo morali — četudi s težkim srcem — opustiti mnogo hmeljskih nasadov, da bomo vsaj z ostalimi mogli izdržati. Vzroki sedanje težke hmeljske krize, katastrofe ali polomije v pravem pomenu besede, so pač docela drugačni, kakor pa so bili vzroki često ponavljajočih se hmeljskih kriz pred vojno. Tedaj je namreč že najmanjša sprememba glede množine svetovnega pridelka tudi že vplivala na ugodno ali neugodno kolebanje cen; če se

je pridelalo le nekoliko več, je že cena padla, in če smo prihodnje leto obratno pridelali le nekoliko manj, se je že cena hitro zopet dvignila. Čim večja razlika je bila v višini pridelka, tem večja je bila tudi v ceni.

Dandanes pa je to popolnoma drugače. Nekoliko večji ali manjši pridelek nima nobenega pravega vpliva na ceno, ker že tudi manjši pridelek na teh obširnih nasadih širom sveta lahko krije svetovno potrebo, tem bolj, ker produkcija piva in s tem potreba hmelja stalno nazaduje. Poleg tega pa je večina pivovarn natrpana, založena s hmeljem po izredno nizkih cenah ter, če ji cene niso po volji, ni primorana kupovati. Pred vojno so pivovarne večinoma kupovale sproti od leta do leta, danes pa znajo bolje kalkulirati in tudi bolje konzervirati hmelj ter se v času nizkih cen založe s hmeljem za dalje časa naprej in so tako neodvisne od višine vsakoletnega pridelka. Edina pomoč za hmeljarje v sedanjem položaju je bilo torej skrčenje nasadov; zato pa smo jih skrčili, silno skrčili, in če bi dal Bog to pамет tudi ostalim hmeljarjem, zlasti nemškimi in češkimi, da store isto, bi kaj hitro nastopili zopet boljši časi.

Vprašanje je, kako pa sedaj gospodariti v še preostalih nasadih. O kakem ekstenzivnem gospodarstvu v hmeljarstvu ne more biti govora, ker je ta panoga že sama po sebi izredno intenzivna, in če bi hoteli gospodariti ekstenzivno, bi sploh ne hmeljarili. Zdaj gre le za to, kaj in kako moremo od te izredne intenzivnosti brez škode popustiti, ne da bi si povzročili še škodo namesto da bi kaj prihranili. Štediti je treba na vseh koncih in krajih, to je že res, toda kako štediti v hmeljarstvu, je pa drugo in zelo težko vprašanje.

Najrajši začno hmeljarji štediti v hmeljarstvu na ta način, da hmelju nič ne gnoje. To pa nikakor ni prav in se pri tem tudi prav nič ne prištedi, temveč celó nasprotno: hmeljar, ki hmelju ne gnoji, si prav znatno škoduje. Izdatki za gnojenje znašajo namreč največ 8–10% celokupnih pridelovalnih stroškov. Ako torej nič ne gnojimo, res prihranimo teh 8–10%, toda dočim ostanejo ostali pridelovalni stroški isti, pa bo pridelek toliko manjši in toliko slabši, da bo izkupiček za vsaj trikrat toliko manjši, kolikor je znašal omenjeni prihranek. Gnojiti torej moramo, seveda gnojiti pravilno, ker z negnojenjem, z izstradanjem hmelja prav nič ne prihranimo. Še lansko leto se je v raznih krajih svarilo hmeljarje, naj ne gnoje in niti ne napeljejo hmelja, letos pa so podobna svarila izostala, ker so lani vsi, ki so to poskusili, lahko uvideli, kako škodljivo je tako ravnanje. Vsekakor pa je treba tudi z gnojenjem štediti, ker preobilo gnojenje ne dela le nepotrebne izdatke, temveč tudi lahko prav znatno škoduje kakovosti pridelka. Kdor torej misli, da v kulturi hmelja more pri gnojenju kaj prihraniti, ta se bridko moti, ker štedenje pri gnojenju je pravzaprav le zapravljanje. Seveda pa je mišljeno tu le pravilno in zadostno gnojenje, ne pa tisto prekomerno gnojenje, ki se je žal v letih dobrih cen udomačilo pri nas.

Če pogledamo potem vsa razna druga dela, ki jih imamo s hmeljem, vidimo, da tudi tu ne moremo od intenzivnosti hmeljske kulture prav nič popustiti. Vsako popuščanje bi imelo namreč za posledico slabšo kakovost hmelja, in da je danes, ako hočemo ohraniti naše hmeljarstvo, glavna stvar čim boljša kakovost pridelka, o tem smo menda danes že vsi prepričani. Da pa dosežemo čim boljše kakovost našega hmelja, je neobhodno potrebno, da vsa dela v hmeljskih nasadih izvršimo pravilno in pravočasno brez vsakega odlašanja.

Edino delo v kulturi hmelja, pri katerem bi se dalo kaj prištediti, je okopavanje. Pri okopavanju moremo nekaj prištediti, toda nikakor ne na ta način, da bi okopavali manj, kakor je potrebno, temveč edino le na ta način, da ročno delo nadomestimo z vprežnim, ki gre hitreje od rok in je zato tudi ceneje. Sicer smo baš zadnjič čitali, da je okopavanje z okopalnikom počez, ako smo trte pravilno napeljali, skoraj nemogoče, ker pri tem kaj lahko trte ranimo ali celo odrežemo. Pa gre okopavanje z okopalnikom tudi počez, ako je hmelj temu primerno sajen in vse hmeljevke postavljene na isto stran in enakomerno od korenike, samo

paziti je seveda treba. Danes moramo gledati, da prištedimo vsak novčič, ki se dá, in bomo zato okopali tam, kjer se dá, z okopalnikom tudi počez. Vsekakor pa mora to okopavanje vršiti z vso potrebno pridnostjo le docela zanesljiva oseba, če že ne gospodar sam.

Štedenje je dobra stvar in danes bolj kot kdaj poprej potrebno. Vendar pa ne smemo štediti tam, kjer nam to donša le izgubo namesto dobiček, kakor je to n. pr. pri kulturi hmelja. Vsak pameten hmeljar si je pridržal le toliko hmelja, kolikor ga res tudi v današnjih slabih časih more tako intenzivno gojiti, kakor ta plemenita, čeprav danes malo cenjena in večkrat celo preklinjana rastlina zahteva. Zato pa ne štedimo tam, kjer nam štedenje samo škoduje, temveč prizadevajmo si na vsak način pridelati čim najboljše blago, hmelj čim boljše in finejše kakovosti, pa ga bomo gotovo vkljub vsem črnim oblakom na obzorju lahko spravili v denar in bo tudi cena primerna cenam na svetovnem trgu. Lansko leto, ko je bila cena našemu pridelku celó nad svetovno pariteto, nam je za to najboljši porok.

Hmeljarji – škropite!

V vseh hmeljarskih krajih se dandanes poudarja izredna važnost kakovosti hmelja, ker so že prav vsi uvideli, da se pri tej silni nadprodukciji in nakopičenih zalogah v pivovarnah dá spraviti v denar po vsaj kolikortoliko primerni ceni le hmelj, ki je v vsakem oziru res prvovrstne in brezhibne kakovosti. Kakovost in le kakovost odločuje danes pri hmelju, to poudarjajo vsi v poštev prihajajoči krogi in je menda danes o tem res že zadnji hmeljar lahko prepričan. Za dosego prvovrstne in res brezhibne kakovosti pa je neobhodno potrebno, da vsa dela v hmeljskih nasadih vedno izvršimo pravočasno in pravilno. K tem delom pa spada brez dvoma tudi škropljenje hmelja, da ga obvarujemo raznih bolezni in škodljivcev. Celó češki hmeljarji, ki dosedaj niso škropili, češ, da je njihov hmelj zdrav in odporen ter ga ni treba škropiti, so se letos odločili za zaščitno škropljenje hmelja; žalostne izkušnje lanskega leta so jim namreč jasno pokazale, da morejo dobiti prvovrsten pridelek le tedaj, ako hmelj tudi škropijo in na ta način zaščitijo pred napadom bolezni in škodljivcev. Vsak dobro ve, da se zadnja leta izrečno zahteva hmelj gladko - zelene barve, tak hmelj pa je skoro nemogoče doseči brez škropljenja. Zato pa, hmeljarji, škropite, škropite pravočasno, ker se vam bo to delo bogato izplačalo!

Pri današnjih slabih časih pa moramo gledati, da se za škropljenje hmelja poslužujemo le takih sredstev, ki so čim cenejša pa nam vendar zajamčijo popoln uspeh. Poudariti pa je treba pri tej priliki tudi, da bo škropljenje uspešno le tedaj, če je izvršeno pravočasno. Ne smemo torej čakati, da bolezni in škodljivci že napadejo hmelj, temveč moramo škropiti že prej, zaščitno.

Upoštevajoč vse razne bolezni in škodljivce, ki napadajo hmelj pri nas, smatramo za obrambno ali zaščitno neobhodno potrebno vsaj dvakratno škropljenje; prvič škropimo hmelj najpozneje, ko je dosegel 1 m višine; drugič pa škropimo, ko je hmelj že kake 3–4 m visoko.

Najcenejše in popolnoma uspešno je škropljenje s kombinirano bordaleško brozgo.

Za prvo škropljenje raztopimo na 100 l mehke vode $\frac{3}{4}$ kg modre galice, $\frac{3}{4}$ kg živega ali $1\frac{1}{2}$ kg gašenega apna, $\frac{1}{4}$ kg koloidalnega žvepla, 40 dkg apnenega arzenia v pasti ali 12 dkg apnenega arzenia v prašku in 5 dkg kazeina.

Za drugo škropljenje raztopimo na 100 l mehke vode $1\frac{1}{2}$ kg modre galice, $1\frac{1}{2}$ kg živega ali 3 kg gašenega apna, $\frac{1}{2}$ kg koloidalnega žvepla, 40 dkg apnenega arzenia v pasti ali 12 dkg v prašku in 5 dkg kazeina.

Ako nimamo na razpolago mehke vode (deževnice, rečnice) in moramo rabiti trdo, moramo vedno najprej raztopiti na 100 l vode $\frac{1}{2}$ kg pralne sode in šele s to vodo napraviti navedeno raztopino za škropljenje.

Opisano kombinirano bordaleško brozgo napravimo vedno tako, da najprej raztopimo apno in to precedimo skozi sito, posebej raztopimo modro galico ter ji potem dodamo koloidalnega žvepla in apnenega arzenia, nato vse skupaj skozi sito vlijemo k apnenemu beležu in pridamo še kazeina. Tako pripravljena raztopina je docela čista in se dá prav dobro razpršiti ter se tudi dobro lepi na listih. Pri polnjenju škropilnic in med škropljenjem raztopino večkrat premešajmo. Bordaleška brozga se ne drži več kot 24 ur in jo je vedno napraviti le toliko, kolikor se je še isti dan porabi.

Pri škropljenju treba paziti, da spodnjo in gornjo stran listov in tudi trto samo dobro poškopimo. Zato treba vedno začeti škropiti od zgoraj doli in ne narobe.

Ako škropimo hmelj vsaj dvakrat, in to pravočasno s kombinirano bordaleško brozgo, obvarujemo hmelj ne le peronospore, temveč tudi stenic, bolhačev, uši itd. Hmelj bo ostal zdrav in dal res prvovrsten pridelek — gladko-temnozelene barve.

V Nemčiji in na Češkem so se baje že pojavili bolhači in se bodo gotovo tudi pri nas kmalu spravili nad hmelj; istotako tudi stenicice najbrže tudi letos ne bodo izostale, pa tudi peronospora bi se znala pojaviti tu in tam. Zato pa je treba škropiti zaščitno prvič čimprej in to škropljenje v slučaju potrebe še enkrat ponoviti, ker le na ta način bolhačem in stenicam temeljito preženemo veselje, napadati naš hmelj ter ga obenem obvarujemo peronospore; najboljšo sredstvo zoper bolhače in stenicice je apneni arzeniat, ki je pri mešan kombinirani bordaleški brozgi in ki jih kaj hitro spravi na oni svet.

Seveda pa samo dvakratno zaščitno škropljenje ne bo zadostovalo v vseh slučajih, temveč bo treba poedine bolezni in škodljivce, ki bi se preveč razširili, še posebej zatirati. Obširna in natančna tozadevna navodila pa najde vsak v članku »Bolezni in škodljivci hmelja« v lanskem letniku našega lista. Dvakrat zaščitno škropiti pa bi moral prav vsak hmeljar in bi tedaj to v splošnem zadostovalo in bi se kakovost našega hmelja znatno izboljšala.

Hmeljarji! Od kakovosti pridelka bo odvisna cena, od kakovosti hmelja zavisi bodočnost našega hmeljarstva, zato pa, hmeljarji, škropite — škropite pravočasno, da bo naš pridelek res prvovrsten, še boljši kakor lani in tako nadkrilil vse druge ter se zopet uveljavil na svetovnem trgu.

Dipl.ing. J. Dolinar:

Pivo in pivovarstvo

(Dalje.)

Pri spodnjem vrenju razločujemo glavno, naknadno in tiho vrenje. Glavno vrenje se vrši v posebni kleti v ogromnih nepokritih kadeh (30–50 pa tudi 1000 hl) iz lesa, betona in v novjšem času tudi iz aluminija. Ker je za vrenje potrebna toplota le 5–6° C, so potrebne tudi posebne hladilne naprave, s pomočjo katerih se toplota vzdržuje stalno na tej višini. Že kakih 12 ur potem, ko se doda kvas, začne brozga počasi vreči, v teku prihodnjih 10–12 ur pa se že pokrije z belo peno ter prav živahno vre, po 3–4 dneh pa se zopet polagoma pomiri in kvas se sesede na dno. Vse skupaj računano traja glavno vrenje 10–12 dni in takozvano »mlado« pivo je gotovo. Potrebuje pa še naknadnega vrenja, in v ta namen se mlado pivo prečrpa iz kadi za vrenje (gošča ostane na dnu kadi) v sode za vležanje (po 10–20 pa tudi 200 hl) iz hrastovega lesa, ki se nahajajo v posebni zorični kleti.

Za naknadno vrenje je potrebna toplota 1–2° C ter so zato tudi v zorilni kleti potrebne posebne hladilne naprave. Naknadno vrenje, imenovano tudi zorenje ali vležanje piva, traja pri ležak-pivu približno tri mesece, pri navadnem pivu pa 1–1½ meseca. Tedaj je pivo že zrelo ter se s pomočjo posebnih sesalk skozi goslo sito (filter) napolni v sode in steklenice za transport in konzum. Seveda pa pivo pri pretakanju ne sme priti v dotiko z zrakom, ker sicer ogljikova kislina takoj izhlapi in nastanejo v pivu razna druga nezaželjena vrenja ter se zato pivo skali in pokvari. Ker pa se nahaja tudi že pretočeno pivo še vedno v takozvanem tihem vrenju, se mora držati stalno na hladnem prostoru in le v temnih steklenicah, ker mu toplota in svetloba škoduje. Za daljše Transporte se pivo tudi še na razne načine konzervira, n. pr. z dodatkom salicilne kisline, borove kisline ali saharina, kar pa je v pivovarniški industriji navadno prepo-vedano; dovoljen in edino pravilen način konzerviranja piva je le ta, da se brozga dobro prekuha, močno prevre in se ji doda čim več hmelja, ki je do danes najboljšo sredstvo za konzerviranje piva.

Razločujemo zelo mnogoštevilne vrste piva, tako glede barve svetlo, temno in črno pivo, glede starosti pa ležak in točilno pivo itd. Pa tudi enake vrste piva iz različnih pivovarn se med seboj večkrat jako razlikujejo, ker so pač uporabljene surovine različne in je več ali manj različen tudi postopek pri varenju.

Dasi že po tem kratkem opisu v glavnih obri-sih varenje piva ne izgleda tako enostavno, je v resnici vendarle še precej bolj zamotano in se še dandanes pripeti v kakšni pivovarni, da se iz enega ali drugega vzroka cela varka pokvari in mora v kanal namesto v zorilno klet. Mnoge, na prvi pogled malenkostne okoliščnosti, imajo tudi pri varenju piva često prav važno vlogo. O tem pričajo razne in mnogoštevilne napake piva, kakor n. pr. zakaljeno pivo (vzroki mnogoštevilni in zelo različni), napačen okus (grenek, po kruhu, po kvasu, po kleti, po smoli, po tinti, žaltav, kisel, prazen itd.), napačen vonj (po plesnobi itd.), napačna barva, slabo penjenje itd.

Pred par leti se je pri nas začelo širiti kuhanje piva za domačo porabo doma in marsikateri kme-lovalec ali še bolj hmeljar je hotel čez noč postati tudi pivovaritelj za lastno potrebo. Kot surovine se je uporabljalo ječmen pa tudi drugo žito ali pa Kneippova sladna kava, navaden sladkor, hmelj, kvas kakor za kruh, špirit in voda iz bližnjega stu-denca ali vodnjaka. Namesto raznih kadi, ponev, sodov itd., se je uporabljalo kar kuhinjske lonce in razne steklenice. Pa je bil en pivovaritelj boljši

kot drugi in vsak je na pretek hvalil svoj proizvod. Toda, prijatelj, če te je tak pivovaritelj – samouk pogostil s svojo pijačo, ti je moral biti Bog izredno milostljiv, da se ti ni obrnil želodec; večina tega piva pa je delovala izvrstno kot odvajalno sredstvo in baje so imeli tudi zdravniki v tistih časih precej več opraviti. Pa je kmalu posegla vmes oblast radi trošarine in domačega pivovarjenja je bilo konec.

(Dalje prihodnjič.)

Razno

Kriza povsod. Težka hmeljarska kriza neusmiljeno pritiska hmeljarje povsod, ne samo pri nas. Tako je n. pr. na Bavarskem v okraju Mainburg bilo v zadnjem času 250 prisilnih dražb hmeljarskih gospodarstev.

Samopomoč je prva. V Franciji je poljedelski mi-nister v senatu na vprašanje glede podpore prideloval-cem lanu, ki se tudi nahajajo v težki krizi, izjavil: »Kdor hoče, da bi se mu pomagalo, si mora začeti najprej pomagati sam.« K temu odgovoru poljedelskega mi-nistra je senat celo ploskal. Dober nauk tudi za nas, hmeljarji.

Uživanje alkoholnih pijač nazaduje vedno bolj. Po zadnji tozadevni statistiki se porabi letno v posamez-nih državah sledeča liter-procentna količina alkohola na osebo, in sicer:

	l-%	% več ali manj kakor pred vojno
v Franciji	20.5	— 10
» Italiji	15.9	— 8
» Španiji	15.5	+ 43
» Švici	8.9	— 11
» Belgiji	8.3	— 20
» Avstriji	5.8	— 24
» Angliji	5.7	— 40
» Madžarski	4.6	—
» Češkoslovaški	4.5	—
» Avstriji	4.3	— 16
» Novi Zelandiji	4.2	—
» Bolgariji	3.9	—
» Nemčiji	3.7	— 50
» Estonski	3.3	—
» Švedski	3.1	— 28
» Danski	2.8	— 58
» Holandski	2.8	— 44
» Norveški	2.4	—
» Romuniji	2.3	—
» Jugoslaviji	1.2	— 14
» Kanadi	1.7	— 48
» Zed. drž. Sev. Am.	0.4	— 88

Kakor je iz teh podatkov razvidno, uživanje alkohola nazadnje skoro v vseh državah, v nekaterih celo prav znatno, izvzemši Španijo, kjer se je poraba alkoholnih pijač po vojni precej dvignila.

Čitajte in priporočajte Slovenskega hmeljarja!

Vprašanja in odgovori

F. B., Braslovče: Zadnji čas se pojavljajo na hmelju bolhači in tudi peronospore se je bati. Kako naj škropimo hmelj in kje dobimo potrebna sredstva?

Odgovor: Kraško navodilo za škropljenje hmelja imate v današnji številki, natančneje glede posameznih škodljivcev in bolezni pa v lanskem letniku v članku »Bolezni in škodljivci hmelja«. Potrebna sredstva pa dobite v Celju, in sicer modro galico pri Kmetijski družbi, apneni arzeniat in koloidalno žveplo pa v drogeriji »Sanitas«.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Radi toplega in blagega vremena zadnjih štirinajst dni se hmelj prav dobro in hitro razvija. Opre so postavljene ter se hmelj deloma že drugič in tretjič privezuje, hmeljski nasadi se drže v vzornem redu in pridno okopujejo. Bolezni in škodljivcev ni, le bolhači so se pojavili sem ter tje, vendar izgleda, da ne bodo napravili znatnejše škode. Površina nasadov pa se je od lanskega leta še nekoliko skrčila. — Lanskega pridelka je v rokah producentov le še 5000–6000 kg. Povpraševanje po letošnjem pridelku v predprodaji se nadaljuje in ponuja 8–10 Din za kg, vendar do zaključkov skoro ne pride.

Vojvodina: Hmeljska rastlina je dobro prezimila, vendar se je radi deževnega in hladnega vremena, ki je trajalo skoro do konca prošlega meseca, s pomladanskimi deli v hmeljskih nasadih začelo dokaj pozneje kakor navadno. Sedaj pa so ista končana ter je hmelj večinoma že napeljan in mestoma že 50 do 100 cm visoko. Bolezni in škodljivcev ni opaziti. Površina nasadov se je še skrčila za kakih 10–15%. Nekateri hmeljarji upajo, da se bo letos položaj izboljšal, pa so nasadili tudi kakih 25–50 oralov hmelja nanovo. — Lanski pridelek je večinoma razprodan, v rokah producentov je le še kakih 20–25%. Za letnik 1931 v predprodaji je tudi že bilo nekaj zaključkov, in sicer po 7–8 Din za kg.

Češkoslovaška: Vreme je zadnji čas za razvoj hmeljske rastline prav ugodno. Večinoma se hmelj že napeljuje na opore. Bolhači se pojavljajo v vedno večjih množinah. Za koliko se je površina hmeljskih nasadov letos skrčila, še ni končno veljavno ugotovljeno, baje znaša redukcija nekaj tisoč hektarov. — Tržišče je trajno mirno in prometa prav malo. Za teški hmelj notira 6–11 Din, ostali češki hmelj pa 4 do 6 Din za kg. Zaključna tendenca zelo mirna. Javna znamkovalnica v Žatcu je dosedaj overovala 82.000 stotov hmelja letnika 1930.

Nemčija: Hmeljska rastlina, ki je radi dolge zime precej zaostala v rasti, zadnji čas pri ugodnem vremenu hitro napreduje. Hmelj se dobro razvija in večinoma že privezuje, deloma pa je tudi že do 1 m visoko. Rastlina je v splošnem zdrava, vendar v nekaterih krajih pretirno bolhači povzročiti precej škode. V nekaterih manj važnih okoliših so se hmeljski nasadi zelo skrčili. — Na tržišču je malo povpraševanja in tudi malo prometa. Cene so nekoliko nazadovale in notira hallertauski hmelj 5–7 Din, špaltski 5–9 Din, württembergški 5–7 Din in tettnangski 9–12 Din za kg.

Francija: Vreme je zadnji čas prav ugodno. Obrezali smo letos pozneje kakor navadno ter je zato tudi rastlina precej zaostala v razvoju. Sedaj hmelj dobro napreduje, vendar pa je mladim poganjkom videti, da zadnja leta hmeljarji vse preveč štedijo z gnojenjem. Hmeljski nasadi so se letos še skrčili. — Tržišče je skrajno mirno, hmelj sicer notira 6–7.50 Din za kg, vendar prometa ni.

Belgija: Spomladanska dela v hmeljskih nasadih so končana in se hmelj večinoma že napeljuje. Vreme je ugodno, bolezni in škodljivcev ni. — Tržišče mirno in skoro brez prometa. Cene za hmelj 1930 so ostale nespremenjene, hmelj 1931 pa notira v predprodaji 10–12 Din za kg.

Anglija: S precejšnjo nevoljo so letos končali hmeljarji spomladanska dela v nasadih. Vreme je mokro in hladno ter zato hmeljska rastlina zelo zaostaja v razvoju. V nekaterih okoliših so se nasadi zelo skrčili, vendar točni tozadevni podatki še niso ugotovljeni. — Tržišče je skrajno mirno in skoro brez povpraševanja. Zaloge lanskega pridelka so iz prve roke večinoma razprodane.

Amerika: Vreme je zadnji čas ugodnejše in so tudi poplave prenehale, tako da gredo spomladanska dela v nasadih urno od rok. — Na tržišču je nekaj več povpraševanja, vendar se producenti dobro držijo in ne dajo radi blaga izpod cene. Zato so se cene še nekoliko dvignile in notira letnik 1930 že 18–22 Din, letnik 1929 pa 13–18 Din za kg; prodaja se največ Oregon 1930 po 17–18 Din, Yakima po 16 Din, Sacramento po 14–15 Din in Sonoma po 16 Din za kg.

Za razvedrilo

Zaljubljenost pa taka!

O n: »Jo, Zdenka, tako te imam rad, da bi samo od tvojih poljubov mogel živeti! Ali hočeš biti moja žena?«

O n a: »Že, a ne prej, dokler ne vem, od česa naj živim jaz.«

Vsem je težko ustreči.

»Marička, že spet ste prismodili mleko. Ne vem, kaj je z vami, ali vsak dan ste mi manj všeč.«

»No, vsem res ne morem ustreči. Gospod pa mi je baš sinoči rekel, da sem mu vsak dan bolj všeč.«

Izvrstno.

»Mamica, berač čaka zunaj.«

»Daj mu vendar kos kruha.«

»Toda on pravi, da je preživel lepše čase.«

»Pa mu daj še prtič (servijeto) h kruhu.«

Kdo je kriv?

Žena: »Da te le ni sram pred otroki hoditi tako pozno pijan domov.«

Mož: »Temu si kriva ti! Zakaj pa ne pošleš otrok prej spat!«

Izdal se je.

Gospa Vitkova se je vrnila iz Dubrovnika, kjer je bila na dopustu.

Gospod Vitek: »Ali pa si mi bila zvesta?«

Gospa Vitek: »Kakor ti meni.«

Gospod Vitek: »Le čakaj, že dobro, saj nikdar več nikamor ne pojdeš.«



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

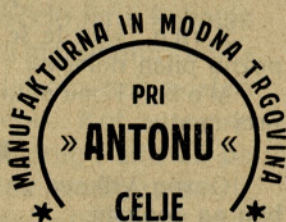
Rezervirano

Rezervirano

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 pričajate 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.**

Hmeljarji!

**Upoštevajte
tvrdke,
ki
oglašujejo
v vašem
listu!**

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-les, 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 zastonj

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 potrebsčine

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 jè kot volk!

To hrano dodamo hmelju
v obliki mešanega gnojila

NITROFOSKAL-RUŠE

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

Nitrofoskal - Ruše

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

Tvornica za dušik d. d. Ruše pri Mariboru

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

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

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