

Slovenski hmeljar

Prvi slovenski strokovni list za hmeljarstvo

Izhaja štirinajstdnevno ♦ Naročnina Din 20.—, za inozemstvo Din 50.—; posamezna številka Din 2.— ♦ Uredništvo in uprava: Celje, Vodnikova ul. 2, telefon 218

Leto V

Celje, dne 9. marca 1934

Štev. 5

Pomlad že kliče . . .

Prav zgodaj je odkimala letos starka zima, mnogo prej, kakor smo bili vajeni zadnja leta. Topli žarki pomladanskega solnca že obujajo naravo zopet k novemu življenju. Teloh in zvončki, prvi napovedovalci mlade pomladi, so se že razcveteli, travniki že pričenjajo zeleneti, vsepovsod se narava počasi obuja iz zimskega spanja in tako je tudi za pridnega oratarja prišel čas, da si zavaha rokave in se po kraškem zimskem počitku zopet poprime dela na svoji toli ljubljeni grudi. Ako ne bo starka zima morda še enkrat zamahnila s svojim ledenim plaščem in pometla za seboj ter kaznovala nestrpne in preobjestne znanilce njenega umika, bodo tudi rdečkaste hmeljske glavice kmalu pokukale iz zemlje na ta božji svet ter kliče, vabile in bodrile hmeljarja k novemu delu.

Zadnja leta smo šele mnogo pozneje mogli pričeti s prvimi deli v naših hmeljiščih, letos pa vse kaže, da bomo precej bolj zgodnji. Pa se bomo tudi z mnogo večjim veseljem lotili dela, ker je zadnje leto zopet prišel hmelj v čast ter nam je zopet enkrat pošteno poplačal vse delo in vso skrb. Zato pa mu bo letos tudi vsak hmeljar z veseljem nekoliko bolje postregel in ga gojil skrbneje kakor pa v letih, ko je le jemal, dajal pa skoro nič. Toda kakor ljubeča mati često razvadi in docela pokvari svojega najljubšega otročiča, tako mora tudi hmeljar paziti, da s preobilo postrežljivostjo ne škoduje hmelju in s tem tudi sebi samemu.

Ni pri hmelju glavno množina, temveč kakovost pridelka. To je pravilo, na katerega hmeljar zlasti v dobrih letih ne sme pozabiti. Zato pa moramo vsa dela v hmeljišču opravljati skrbno, pa tudi pravilno, dati moramo hmelju, kar mu gre in res potrebuje, ne smemo pa mu dati preveč, da

se ne preobje in nam dá potem le kakovostno slab pridelek.

Pri obrezovanju moramo predvsem paziti, da z višjim ali nižjim obrezovanjem spravimo glavo korenike v pravilno višino. Pri tem pa moramo prerezati in odstraniti tudi vse podzemeljske trte, neprave korenine ali roparje, prave korenine pa skrbno čuvati. Vsa bolna, nagnila in ranjena mesta na koreniki z ostrim nožem temeljito izrežemo do živega, vse škodljivce, ki so si tu izbrali svoja prezimovališča, in njihovo zalego pa skrbno uničimo. Zato pa z obrezovanjem ne smemo hifeti, temveč vse delo pri vsaki koreniki posebej prav skrbno opraviti. Naglica pri obrezovanju je prav tako škodljiva kakor pri obiranju. Vse obrezine moramo skrbno zbrati in sežgati, ker se v njih prav često nahaja zalega hmeljskega hrošča.

Gnojili bomo dobro in izdatno, toda z dušičnatimi gnojili nikar zopet ne šarimo, da ne bomo pridelali storžev namesto kobul, ker se hmelj še ne kupuje na mero in lesno klupo, temveč se išče vedno le lepo jajčaste, fine in čvrsto zbite kobule gladko zelene barve z zlatim sijajem. Če hočemo dobiti tak pridelek, pa moramo dati hmelju dovoljno kalija in fosforja, dušika pa rajši po manj in v več obrokih, da njegovo delovanje, ki lahko povzroči, da nam hmelj zdivia, vedno lahko nadziramo. Tudi ne smemo sipati gnojil nikdar hmelju na glavo, temveč v usta, to se pravi h koreninam, torej vsaj 30–50 cm proč in okoli glave korenike.

Hmeljevke postavimo vsaj 30–40 cm proč od korenike, da lahko potem položimo izbrane trte po zemlji do opore in jih šele tako privežemo. Po tleh ležeči del trt bomo pokrili s prstjo in tu bodo odgnale nežne koreninice, ki bodo mnogo pripomogle k prehrani rastline. Da morajo biti hme-

Jaffa-pomaranče

najboljše, sveže, prispelle danes iz Palestine, nudi
„AGAKO“ d. z o. z. v Celju, Vodnikova 2

ljevke skrbno olupljene in očiščene, menda ni treba še posebej poudarjati.

In potem skrbimo, da bo zemlja v hmeljišču vedno zrahljana in da o kakem plevelu in skorji ne bo nikdar sledu. Vseeno je, kolikokrat gremo z brano in kultivatorjem po nasadu; plevel pač moramo vedno v kali zadušiti in kadar pri delu zemljo preveč steptamo ali pa jo zbije dež in zapeče solnce, pa jo moramo nemudoma zrahljati. Hmeljišče naj bo najbolj skrbno negovan vrh vsakega hmeljarja.

Z novimi nasadi pa nikar ne šarimo, rajši obstoječe prav skrbno obdelajmo, ker bomo na ta način imeli večjo korist. Kdor pa misli, da mu vsekakor v kljub že predstoječi zopetni svetovni nadprodukciji kaže nasaditi še nekaj hmelja, naj premisli najprej, če bo mogel izdržati novi nasad tudi v slučaju slabih cen, ker saditi hmelj in ga metati zopet ven, gotovo nikomur ne kaže. Dalje naj pomisli, ali ima dovolj veliko sušilnico, da bo tudi pridelek s povečanega nasada lahko sproti in s primerno toploto posušil, da se mu ne bo paril na kupu. Prav tako si mora biti na jasnem, če bo imel dovolj delovnih moči in sredstev, da bo vsa dela v hmeljišču lahko opravil pravočasno, pravilno in skrbno dovolj. Končno naj še razmisli, če s povečanjem hmeljišča ne bo prekomerno obremenil svojega gospodarstva, ki mora biti vsestransko, ter s tem v prilog ene preveč zapostavil ostale panoge. Ako je to vse dobro premozgal in ostal prepričan, da mu v kljub vsemu le kaže nasaditi še nekaj hmelja, zlasti ako morda namerava opustiti zato kak drug, že prestar nasad, naj izbere res primerno odprto lego, kjer se ne drži megla in hmelj ne bo rjavel, pripravno globoko, srednje težko in ne peščeno, prav težko ilovnato, močvirno ali podvodno zemljo, pa naj sadi v božjem imenu. Seveda pa si je moral že lani zaznamovati rastline, od katerih bo vzel sadeže, ker jemati jih kar od kraja, res ni pametno. Pri odbiri sadežev pa je treba tudi paziti, ali niso morda črvivi.

Pomlad že kliče in vabi, na delo torej, hmeljarji, z najboljšim upanjem na dobro ceno! Vsak pa naj se zaveda, da je kakovostni pridelek predpogoj dobre cene, da je vedno in vselej prvovrstna kakovost našega pridelka temeljni predpogoj za obstoj našega hmeljarstva. Primer prejšnjih dobrih

let, ko smo šarili z množino in vse preveč zamerjali kakovost pridelka, se ne sme ponoviti nikdar več. Prvovrstno blago vedno in v vsakem slučaju moramo imeti, pa bomo lahko vedno prodali in dosegli vselej tudi razmeroma ugodno ceno; samo na ta način pa bo tudi zajamčen obstoj našega hmeljarstva in bo ostalo to trajno glavni vir blagostanja naše prelepe savinjske doline.

J. Barth & sin:

O hmelju 1932/33

(Dalje.)

V državi New York, kjer se je nekoč pridelalo 25.000 bal hmelja, so le še tri hmeljišča. Sedaj pa nameravajo tudi tu zopet razširiti hmeljarstvo, ker je pridelek radi boljše kakovosti zelo drag, četudi je za polovico manjši kot drugod. Najboljši okoliši so Chenango, Oneido, Madison, Otsego, Schoharie, Montgomery in Franklin.

Začasno se računa, da bo letna produkcija piva znašala 35–40 milijonov barelov (41.070.000 do 46.940.000 hl), seveda pa se bo dvigala obenem s številom pivovarn. Ker se rabi povprečno 0,70 lb hmelja za barel (okrog 0,26 kg za 1 hl), znaša celokupna poraba hmelja letno 24–28 milijonov lbs (98.000–126.000 stotov), h kateri je treba prišteti še redni letni izvoz 7 milijonov lb (31.500 stotov); skupna potreba bi znašala torej okrog 129.500 do 157.000 stotov.

Zadnjih pet let je znašal povprečni pridelek na 1 ha v USA 1377 kg in bi torej za celokupno porabo letno bilo potrebno 10.280–11.440 ha hmeljskih nasadov. Medtem pa znaša dosedanja površina 8800 ha in se je v letu 1933 zasadilo na novo okroglo 2400 ha, tako, da bi površina nasadov že odgovarjala potrebi hmelja.

Po povprečni produkciji piva v normalnih letih 1910–1914 (63,3 milijonov barelov = 74.282.550 hl) in povprečnemu uvozu hmelja (5,7 milijonov lbs = 25.000 stotov) sodeč bi pri letni produkciji 35–40 milijonov barelov (41–46 milijonov hl) v istih razmerah znašal uvoz letno 3–3,6 milijonov lbs (14.000 do 17.000 stotov) to je okrog 12,5% celokupne porabe hmelja v USA. Nekateri strokovni krogi računajo, da bo potreben uvoz 30% celokupne po-

Ia APNO

prodaja APNENICA PODVIN - POLZELA
 od 15. febr. vsak dan sveže vagone in vozove.

rabe hmelja to je 6–7 milijonov lb (27.000–28.000 stotov); nam se vsekakor dozdeva to previsoko računano. Sicer pa višina uvoza hmelja v USA ne bo odvisna samo od potrebe, temveč tudi od cene žlahtnega hmelja, posebno še potem, ko bo površina nasadov tolika, da se bo za domačo porabo količino hmelja pridelalo že doma. Uvozna carina za hmelj znaša 0.24 S za lb (okrog 28 Din za kg). Če je hmelj prepariran, žveplan, mora biti to že na bali označeno.

(Dalje prihodnjič.)

Razno

Na Javi in v Chile bodo sadili hmelj. Ker so se v pretekli sezoni cene hmelju precej dvignile, v mnogih krajih skušajo zopet vpeljati na novo kulturo hmelja. Tako bo dr. Beurnée na splošni kmetijski postaji v Buitenzorgu na Javi po nalogu kmetijskega ministrstva pričel vsestranske poskuse s kulturo hmelja. Pivovarne bodo te poskuse tudi denarno podpirale. Java je dosedaj ves hmelj uvažala, sedaj pa bodo skušali potrebno količino pridelati doma. V Chile pa se je ustanovila posebna družba in že zaprosila dovoljenje za uvoz 300 hmeljskih sadežev iz Češkoslovaške. Namen družbe je namreč ugotoviti, katera vrsta hmelja bi tam najbolje uspevala in potem potrebno količino hmelja pridelati doma. Tudi v Chile se je dosedaj ves hmelj uvažal iz inozemstva.

No, da, za smeh mora tudi biti nekaj. Anglija je dovolila Ameriki uvoz svinjskega mesa, zato pa je Amerika povišala Angliji kontingent za uvoz alkoholnih pijač. Po zaključku tozadevnih pogajanj je poslal ameriški poslanik svojemu angleškemu tovarišu krasno svinjsko gnjat, angleški pa ameriškem steklenico najboljšega škotskega rženega žganja – whisky. Kakor izgleda, imajo diplomati angleške narodnosti tudi za humor še vedno nekaj smisla.

Uvoz hmelja na Švedsko je znašal lani le 2370 stotov, dočim predlani še 4900 stotov.

Proti nemškemu dumpingu so nastopili francoski hmeljarji, ki zahtevajo, da se poleg carine na uvoz nemškega hmelja v Francijo uvede še posebna taksa.

Vprašanja in odgovori

J. G. v P.: Imam že nad 15 let star nasad hmelja, katerega bi rad opustil, ker mi ne daje več zadovoljivega pridelka. Namesto opuščene bi nasadil nov nasad. Dve njivi imam, ki bi prišli za to v poštev. Prva je precej peščena in leži tik gospodarskega poslopja in poleg sadovnjaka, druga pa leži dalje zunaj na polju in ima bolj težko zemljo. Na kateri njivi naj sadim, pripravljeni imam namreč obe?

Odgovor: Hmelj ima rad bolj odprto lego ter globoko in srednje težko zemljo. Zato bi mu njiva med gospodarskim poslopjem in sadovnjakom slabše odgovarjala. Sadite torej rajši na bolj odprtem polju, kjer imate bolj globoko in nekoliko težjo zemljo. V pripravljeni peščeni zemlji za gospodarskim poslopjem pa sadite rajši krompir, ki se vam bo izvrstno obnesel.

MILO vsake vrste dobite
od danes naprej **CENEJE** pri
„**AGAKO**“ d. z o. z. v Celju,
Vodnikova ulica šte. 2

Fr. B. v G.: Jeseni svojega šestletnega nasada hmelja nisem mogel pognojiti, ker mi je primanjkovalo gnoja in je tudi zima prehitro nastopila. Pač pa je bil nasad v jeseni leta 1932 dobro pogojen s hlevskim gnojem. Kako in s čim naj gnojim sedaj?

Odgovor: Raztrosite na široko na 1000 rastlin 50 kg 40% kalijeve soli, 60 kg superfosfata in 30 kg apnenega dušika. Kalijevo sol in superfosfat zmešajte in raztrosite skupaj takoj po obrezovanju, apneni dušik pa sam zase še pred obrezovanjem, čimprej. Ako pa imate dovolj dobro preležanega hlevskega gnoja, raztrosite tega k vsaki rastlini po dvoje dobre vile ter dodajte še po 1 žlico (2 dkg) superfosfata in 1½ žlice (3 dkg) 40% kalijeve soli. Dušika ni treba, ker ga bo dovolj v hlevskem gnoju, le dober teden pred cvetom lahko date še po 1 žlico čilskega solitra k vsaki rastlini, ali pa po potrebi lahko zalivate z razredčeno gnojnico tja do konca maja.

A. R. v P.: Svoj osemletni nasad, 3000 rastlin, sem pognojil jeseni s hlevskim gnojem, in sicer sem napoljal 40 voz gnoja. Nasad predlansko leto sploh ni bil nič gnojen. Ali bo sedaj zadostoval hlevski gnoj, ali pa naj dodam še umetnega?

Odgovor: Raztrosite k vsaki rastlini takoj po obrezovanju še po 1 žlico (2 dkg) superfosfata in 2 žlici (5 dkg) 40% kalijeve soli. Po potrebi zalivajte potem še z gnojnico, ali pa dajte po 1 žlico čilskega solitra pri prvem privezovanju in dober teden pred cvetom, ako bo potrebno.

M. O. v Š.: Imam še precej hmelja letnika 1929, pa ne vem, kaj bi z njim. Ali je še kaj izgleda, da bo šel v denar, ali pa naj ga vržem na gnoj?

Odgovor: Za vnovčenje starega hmelja zaenkrat ni pravega izgleda. Sicer se je računalo, da se bo dal letos spraviti v denar, pa ga je šlo prav malo, za naprej pa se nam obeta nadprodukcija in je zato kaj malo verjetno, da bi se tudi za stare letnike še kdo zanimal. Dvomljivo je torej, če se ga izplača še držati, vendar pa je vse mogoče in stari ljudje trdijo, da čez sedem let še vse prav pride.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Tekom zadnjih štirinajst dni je bilo povpraševanje zopet nekoliko živahnejše, vendar so cene ostale v glavnem nespremenjene. Plačevalo se je po 50–54 Din za kg, za večje partije pa se je nudilo tudi že po 55–56 Din za kg z napitnino. Računa se, da je neprodanega v prvi roki le še kakih 800 stotov lanskega pridelka. – Hmeljarji že pripravljajo hmeljevke in ako bo vreme ugodno, bodo spomladanska dela v hmeljskih nasadih kmalu v polnem teku; nekaferi so z obrezovanjem že pričeli.

Vojvodina: Zadnji čas je bila tendenca zopet čvrstejša ter so se tudi cene učvrstile. Za lanski pridelek se je plačevalo sedaj po 49–52 Din za kg, izjemoma z napitnino tudi nekaj več. Neprodanega je le še kakih 300 stofov hmelja lanskega letnika, ki pa je v bolj čvrstih rokah.

Češkoslovaška: Tudi tekom zadnjih štirinajst dni je bilo v hmeljski kupčiji prav živahno povpraševanje, ki pa je končno nekoliko popustilo, da bi producenti, ki so se držali zelo rezervirano, postali mehkejši; to je stara nakupovalna taktika, ki naj zlomi nepopustljivost hmeljarjev. Prometa je bilo razmeroma malo in je bilo več povpraševanja le za cenejše blago. Tako notira sedaj lanski žateški hmelj 58–63 Din za kg, znankovanih pa je bilo dosedaj 23.997 bal v skupni teži 30.212 stofov. Tudi za starejše letnike je bilo zopet nekaj zanimanja in se je za letnik 1932 nudilo 14 do 18 Din, za letnik 1931 pa 6–10 Din za kg. Kupovalo se je za domače pivovarne in za izvoz, zlasti za Nemčijo. Zaključna tendenca je sicer mirnejša, toda čvrsta. Lanski pridelek iz Uštčka in Roudnice notira nespremenjeno 53–56 Din za kg. Razvrednotenje krone se zaenkraf vsekakor v hmeljski kupčiji ni uveljavilo. Lanski žateški pridelek je znašal po zadnji cenitvi skupno 42.500 stofov, t. j. nad 24% manj kakor predlanski. Neprodanega leži letnika 1933 pri producentih še 4000 in v komisiji v Žatcu 3500, skupno torej 7500 stofov.

Nemčija: V hmeljski kupčiji traja nadalje živahno povpraševanje in je dnevno tudi precej prometa. Kupuje se predvsem za izvoz, pa tudi za domače pivovarne. Cene so ostale v glavnem nespremenjene in notira lanski pridelek prejkoslej Hallertauski hmelj 67 do 82 Din in izbrano prvovrstno blago tudi več, gorski (Hersbruck) 61–74 Din, Spalt 72–89 Din, boljši Tettang 87–93 Din in Württemberg 68–74 Din za kg. Največ se trži Hallertauski hmelj, ki se zlasti za izvoz najrajši kupuje, in sicer po 70–72 Din ter gorski po 68 do 70 Din za kg. Zaključna tendenca je čvrsta. Za hmelj starejših letnikov pa skoro ni nobenega zanimanja.

Francija: Po daljšem precej mirnem razpoloženju je postalo v hmeljski kupčiji zopet nekoliko živahneje in je zopet nekaj več povpraševanja. Cene so se zopet učvrstile in se za lanski pridelek iz Alzacije plačuje sedaj 61–65 Din za kg. Sicer pa je lanski pridelek tako iz prve kakor tudi iz druge roke že močno razprodan. Celokupni pridelek hmelja v letu 1933 je znašal 17.000 stofov, domača pivovarska industrija sama pa potrebuje letno nad 30.000 stofov hmelja.

Poljska: Na hmeljskem tržišču je bilo zadnji čas nekaj več zanimanja in povpraševanja, vendar do večjih zaključkov ni prišlo. Cene so ostale nespremenjene in lanski pridelek notira 40–46 Din za kg.

Belgija: Pri sicer mirni, toda večinoma čvrsti tendenci notira letnik 1933 Poperinghe 47 Din, letnik 1934 v predprodaji za oktober in november pa nominalno 31 Din za kg. Z ozirom na čvrsto tendenco in razmeroma ugodno konjunkturo nameravajo hmeljarji v Poperinghe svoje nasade zopet precej razširiti.

Anglija: V hmeljski kupčiji je razpoloženje nadalje mirno in pride le semtertja do kakega manjšega zaključka za letnik 1933. Cene pa se nadalje čvrsto drže in so ostale v glavnem nespremenjene. Tako notira sedaj, več ali manj le nominalno, lanski pridelek

72–73 Din, predlanski 53–59 Din in starejši letniki 6 do 22 Din za kg. Sicer pa so še neprodane zaloge hmelja v Angliji, lanskega kakor tudi starejših letnikov, tako pičle, kakor že niso bile mnogo let. Zato pa se tudi cene tako čvrsto drže, ker se v kratkem računa zopet z živahnejšim povpraševanjem. — Iz posameznih okolišev poročajo, da je vreme stalno suho in se hmeljarji že pripravljajo k prvim spomladanskim delom v hmeljskih nasadih. Bojé se pa, da bo zlasti za Fuggles že primanjkovalo vlage.

Amerika: Položaj je ostal v celoti nespremenjen in prav tako tudi cene. Zanimanja in povpraševanja je le malo. Spomladi bo začelo obratovati na novo še nekaj pivovarn in splošno se računa, da se bo konsum piva v tekočem letu še precej dvignil.

Najvišje cene, dejansko plačane zadnji čas za najboljši hmelj raznih provenienc, so bile naslednje:

Nemčija (Tettang)	93 Din za kg
Anglija (Golding)	73 Din za kg
Francija (alzaški)	66 Din za kg
Češkoslovaška (Žatec)	62 Din za kg
Jugoslavija (savinjski)	55 Din za kg
Poljska (lublinski)	49 Din za kg
Belgija (Poperinghe)	47 Din za kg
Amerika (kalifornijski)	38 Din za kg

Vse cene na inozemskih tržiščih so preračunane po pariteti v Zürichu.

Splošno: Položaj je v splošnem povsod nespremenjen in prav tako tudi cene. Tendence je sicer nekoliko mirnejša, vendar čvrsta. Splošno se računa, da bo tendenca postala zopet živahnejša.

Za razvedrilo

Praktičen računar.

Učitelj (pri računstvu): »Janezek, pri vas doma vas je šest otrok, jeli?«

Janezek: »Da, gospod.«

Učitelj: »Recimo, da imajo mama 15 jabolk in vam jih hočejo razdeliti. Kaj bodo naredili?«

Janezek: »Čežano.«

Zapravljivec.

»Kdor nima pametnih staršev, da kaj podeduje po njih, ta dandanes težko živi. Od dne do dne je življenje težje — jaz sem le vesel, da nisem sam svoj sin.«

Fino, okusno kavo Prvovrstno banaško moko

ter vsakovrstno špecerijsko in
delikatesno blago vedno sveže

pri tvrdki

Anton Fazarinc, Celje.

Gostilničarji in trgovci izjemne cene!

Priznano prvovrstno in najboljše dušičnato gnojilo za hmelj je

apneni dušik

ki se ga mora čimprej spraviti v zemljo, da je uspeh dober!

Nitrofoskal Ruše

pa predstavlja polno gnojenje in ni potrebno hmelju še z drugimi umetnimi gnojili gnojiti. Za 1000 rastlin 150 do 200 kg.

Naročila sprejema **TVORNICA ZA DUŠIK D.D. V RUŠAH.**

Družba sv. Mohorja, Celje

VSAK član Mohorjeve družbe **dobi 25%** ceneje vse knjige, ki jih je doslej izdala Družba sv. Mohorja. Knjige, ki jih rabite v gospodinjstvu in gospodarstvu: pri živinoreji, kokošjereji, čebelarstvu, poljedelstvu, knjige vseh panog, ki Vam bodo v pouk in zabavo — vse dobite po znižanih cenah, če ste naš član. Zato pristopite kot član za leto 1954 — dobili boste

5 knjig za 20 Din

1. **Koledar 1955** je knjiga, ki Vam bo radi svoje lepe opreme in izbrane, pestre vsebine koristila vse leto.
 2. **A. M. Slomšek** je naslov druge knjige, ki nas bo seznanila z življenjem in delovanjem velikega škofa — ustanovitelja naše Družbe.
 3. **Stiški svobodnjak** (2. del knjige »Beli menihi«) je naslov letošnjim Večernicam, ki bodo prav vsakogar zanimala.
 4. **Graničarji** pa je povest, zanimiva in napeta, da je ne boste odložili, dokler je ne prečitata.
 5. **Zgodovina slovenskega naroda**, 12. zvezek, je delo, ki ne sme manjkati prav nobeni družini.
- Vpišite se takoj (rok že poteka in je zadnji čas) pri naših poverjenikih gg. župnikih ali pa naravnost pri

Družbi sv. Mohorja v Celju.

*Če se mudite v Celju,
obiščite našo domačo
manufakturno trgovino*



VALENTIN HLADIN

**v Prešernovi ulici
poleg Marijine cerkve**

*kjer se Vam nudi obilo
lepega in svežega ma-
nufakturnega blaga po
najnižjih cenah. — Za
velikonoč in pisanke
izredno ugodne cene!*

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



Sprejema hranilne vloge in jih obrestuje najbolje. Denar je pri njej naložen popolnoma varno. Za hranilne vloge jamči poleg rezerv in hiš nad 5000 članov - posestnikov z vsem svojim premoženjem

LJUDSKA POSOJILNICA V CELJU

v novi, lastni palači

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

Umetna gnojila, krmila, travna in deteljna semena, galico, žveplo, vsa sredstva za pokončavanje škodljivcev na drevju in hmelju, sadjarsko in vrtnarsko orodje, kmetijske stroje in vse druge kmetijske potrebščine!

oddaja najceneje

Skladišče KMETIJSKE DRUŽBE

v Celju, Aškerčeva ulica

Zaloga cementa!

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 pa tudi med gradnjo, vse premičnine, pohištvo, zvonove, poljske pridelke, **hmelj**, žito, krmo itd.;
2. proti razbitju in razpokam: zvonove, steklo;
3. v življenjskem oddelku: na doživetje in smrt, otroške dote, rentna in ljudska zavarovanja v vseh kombinacijah in posmrtninsko zavarovanje »**KARITAS**«;
4. sprejema nezgodna zavarovanja poedincev, društev, kolektivna delavska zavarovanja, potovalna zavarovanja, zavarovanja šoferjev, potnikov v avtu, zavarovanja zakonite dolžnosti jamstva v vseh oblikah, zavarovanja avtomobilov zoper poškodbo, požar in tatvino.

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 2, in

v Mariboru

na gosp. Franja Žebota, glavnega zastopnika Vzajemne zavarovalnice, Loška ulica števil. 10.