

Slovenski hmeljar

Glasilo hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto II

Celje, dne 28. avgusta 1931

Štev. 18

Savinjski:

Previdnost je mati modrosti

Najtežje opravilo hmeljarja je: hmelj ugodno prodati. To je že stara pesem, ki se čuje vedno in povsod ter ob vsaki priliki. Hmeljarstvo je loterija, srečolov, hazard, pri hmelju nikdar nobeden nič ne ve — take in podobne trditve se stalno širijo in vzdržujejo v hmeljarskih in še bolj v tistih krogih, ki hmeljarstvo le površno poznajo. Vse te in podobne trditve imajo sicer na prvi pogled res nekaj zase, toda ako si vso zadevo z vseh strani in vidikov natančneje ogledamo, prav kmalu uvidimo, da temu vendar ni tako, ali vsaj ne tako hudo, kot se na prvi pogled dozdeva. Hmeljarstvo sploh in istotako hmeljska kupčija je končno vendarle nekaj popolnoma stvarnega ter se docela neopravičeno ovija z nekim skrivnostnim plaščem. Res je le to, da kolebanje cen ni pri nobenem blagu, ki se trži pri nas, tako veliko in se ne vrši tako hitro, kakor ravno pri hmelju. Zato pa je brez dvoma mnogo lažje prodajati krompir, fižol in drugo kakor pa hmelj, ker je kolebanje cen manjše in se vrši bolj počasi ter zato tudi izguba ni tako velika, če zamudiš pravi čas in preveč odlašiš s prodajo ali pa prodaš prehitro. Pri prodaji hmelja je torej predvsem treba večje previdnosti, da izkoristiš pravi čas in se izogneš preobčutni izgubi.

Cene vsakemu blagu zavisijo od množine izdelka v primeri z množino potrebe, od kakovosti pridelka in od razmerja med povpraševanjem in ponudbo. Ti glavni činitelji, ki določajo ceno, pa so vsako leto drugačni in jih je treba tudi vsako leto pravilno upoštevati. Naši hmeljarji pa le preradi teh činiteljev sploh ne upoštevajo ali vsaj ne pravilno, tudi ne upoštevajo vseh izkušenj za vsa pretekla leta, temveč samo izkušnje zadnjega leta.

Tako smo videli, da je cena našemu hmelju leta 1929 pričela z 10 dinarji, potem pa začela padati in je padla prav na 2 dinarja. Naši hmeljarji niso prav nič pomislili, kako to in zakaj tako, temveč so si to okolnost zapomnili samo kot činjenico, in so lansko leto, ko je cena pričela tudi z 10 dinarji, potem pa popuščala, kar hitro prodali hmelj v strahu, da bo zopet tako kakor predlani. Seveda so pri tem s prekomerno ponudbo sami še bolj tlačili ceno. Toda cena se je potem dvignila na 15 in več dinarjev, vendar je tedaj bila večina hmelja že prodanega. Če bi pa hmeljarji upoštevali izkušnje več let in upoštevali zlasti okolnost, da je bil naš hmelj leta 1929 slab, lani pa res prvovrsten, bi bili lani nekoliko odlašali s prodajo ter prodali po znatno višji ceni. Tako docela nepravilno kalkulira, kakor bi rekli po trgovsko, in se ravna samo po poteku sezone v prejšnjem letu večina naših hmeljarjev.

So pa tudi nekateri hmeljarji, ki hmelja sploh ne prodajo, dokler traja sezona, in trdovratno odklanjajo vsako ceno ter šele po izteku sezone prodajo za počen groš. Tako smo videli, da so ti, ki so lani hmelj držali in imeli na ponudbo že 15 in celo 17 dinarjev, trdovratni, slepi in gluhi za vse, držali in držali ter šele po sezoni prodali po 6 dinarjev.

Prav ni ne eno ne drugo, temveč vsak pameten hmeljar si bo prizadeval, da bo vsak čas čim bolje poučen o položaju na hmeljskih tržiščih ter se dobro zavedal, kakšno blago imamo, da bo mogel prodati tedaj, ko bo cena najugodnejša. Pri presojanju kakovosti blaga pa je treba biti popolnoma na jasnem in presojati kakovost čisto nepristransko. Tudi pri tem ni glavno, kakšen hmelj ima poedini hmeljar, temveč kakšen je hmelj v splošnem in celega našega okoliša, ker le to bo

odločilno vplivalo na gibanje cen. Seveda pa mora vsak presoditi nepristransko tudi svoj lastni pridelek in ne kar tja v en dan na pretek hvaliti svoje blago; čim boljše je, tem bolj lahko odlašiš s prodajo, čim slabše pa je, tem bolj moraš hiteti, da ga spraviš v denar.

Kako torej letos? Večina zopet samo ve, da je bil lani hmelj pozneje dražji, ter mislijo enostavno, da bo tudi letos in je zato bolje držati. Toda upoštevati je treba prejšnja navodila, pogledati, kakšen je položaj na drugih tržiščih, kako in po čim prodajajo drugod ter kakšen je naš hmelj v splošnem letos, zlasti v primeri z lanskim letom, pa ne bo težko odločiti se, kdaj in po kakšni ceni prodati.

Pa še nekaj je važno. Često se namreč čuje, da je hmelj borzno blago, dasi prav za prav ni, ker se niti pri nas niti na Češkem in Nemškem ne trži na borzi. Pač pa je cena pri hmelju tako kolebajoča kakor le pri izrečno borznem blagu. Borza pa je v očeh nepoučenih nekaka hazardna igra, kjer lahko hitro obogatiš in še bolj hitro obubožaš. Vendar pa je tudi borza nekaj stvarnega in imamo mnogo previdnih borzijancev, ki živé izključno le od borznih kupčij, pa pri tem bogve kako ne obogatijo, pa tudi ne obubožajo. To so pristni borzijanci, ki ne smatrajo borznih kupčij za hazardno igro, temveč za stvarno kupčijo. In tak previden borzijanec mora biti tudi hmeljar. Ako je položaj na tržiščih nejasen in kljub temu, da vse merodajne okolnosti trezno presodiš, vendar nimaš nobenega stvarnega jamstva za nadaljnji razvoj cen, tedaj postopaj kakor previden borzijanec in se drži hmeljarskega izreka, da je prvi kupec najboljši kupec. Prodaj del svojega pridelka, da vsaj deloma kriješ stroške obiranja in sušenja, ostalo, najboljšo blago, pa pridrži, dokler ne vidiš, kako se bo položaj nadalje razvil. S tem ne koristiš samo sebi, temveč tudi znatno vplivaš na razvoj položaja sploh. Če bi namreč kar v začetku hitro prodajali, bi radi prejake ponudbe cena neopravičeno padla, če bi pa kar tja v en dan v popolnem nasprotju s položajem na drugih tržiščih držali, preti nevarnost, da se trgovci obrnejo na druga tržišča in tam krijejo svojo potrebo. Pаметen hmeljar, ki ima večjo množino hmelja, ne bo držal kar tja v en dan, pa tudi ne ponujal na vrat in na nos, temveč prodal v dveh ali celó treh partijah, kakor to dela previden borzijanec, ker previdnost je mati modrosti.

Janko Kač:

Pravi vzrok nadprodukcije hmelja

Mnogo črnila se je že prelilo radi hmeljske krize. Vsi smo si edini v tem, da je glavni vzrok krize preobilica hmelja na svetovnem trgu. Preobilica blaga je povzročila močnje v ravnotežju med povpraševanjem in ponudbo. Preobilna ponudba je dovedla tako daleč, da se prodaja danes žateški hmelj po 5 Din za kg.

Katastrofalni nastop hmeljske peronospre v Evropi, zlasti v Nemčiji v letih 1925, 1926 in 1927, je povzročil slabe letine v Nemčiji in s tem živahno povpraševanje po hmelju ter dobro prodajo. Zato se je ves hmeljarski svet vrgel na povečanje hmeljnikov, ki so jih vojne razmere znatno skrčile. Pridružili so se še novi hmeljarji, ki so hoteli brzo obogateti s hmeljarstvom. Od predvojnih 54.000 ha so narasli na kontinentu (Evropa brez Anglije) hmeljniki na 58.000 ha. Dočim je svetovni konzum piva, največ radi izpada Amerike, ki je prepovedala alkoholne pijače, padel od predvojnih 300 milijonov hl v l. 1930 na 1973 milijonov hl, je narasla površina hmeljnikov na kontinentu nad predvojno višino, izvemši Nemčijo, ki je imela pred vojno 22.000 ha hmeljnikov, l. 1930 pa le 13.074 ha.

Najhuje se je vrgla v hmeljarstvo naša Vojvodina, ki je povečala svoje hmeljnike od predvojnih 2000 ha na 10.000 ha v l. 1927. Radi teh 8000 ha je nastal v hmeljarskih vrstah vseh hmelj pridelujočih držav vrišč kakor še ne zlepa. Opsovali in oklevetali so ves jugoslovanski hmelj na vseh tržiščih, da se nas je vse izogibalo kakor gobavcev. Izkazalo se je pa, da je bila vsa ta gonja proti jugoslovanski hmeljarski nevarnosti le prazen strah, ki sta ga trgovina in inozemski hmeljarji narisali na steno. Propagatorji vojvodinskega hmeljarstva danes sami priznavajo, da so ga polomili, in to zato, ker se niso ozirali na talne in podnebne razmere Vojvodine. Radi neugodnih podnebnih razmer je Vojvodina vkljub petkratnemu povečanju hmeljnikov povečala svoj pridelek od 20.000 metrskih stotov pred vojno v letu največje razsežnosti svojih zemljišč 1927 le na 38.000 metrskih stotov, namesto vsaj na 100.000 metrskih stotov. Pred vsem hmeljarskim svetom je treba pibiti dejstvo, da teh 18.000 met. stotov ni moglo imeti nikake odločilne vloge pri skupnem pridelku hmelja na kontinentu istega leta v iznosu 380.000 met. stotov. Radi očitne izgube je nastopilo pri nas najprej iztreenje in je že lani s svojimi 20.000 met. stoti dosegla Jugoslavija le pičli dve tretjini svojega pred-

*Čitajte in širite
»Slovenskega hmeljarja!«*

vojnega pridelka (32.000 met. stotov). Kakor letos kaže, ne bomo dosegli na 2000 ha niti 15.000 met. stotov. Ali smo torej storili svojo dolžnost solidarnosti napram drugim okolišem, ko smo znižali površino in pridelek hmeljnikov na polovico predvojnega stanja?

Največji pridelovalec hmelja na kontinentu, Češkoslovaška, je pridelala 1930 na 15.560 ha 140.000 met. stot. hmelja. V predvojnem povprečju petih let 1909/13 so pa pridelali v ČSR na 15.500 ha po 96.500 met. stotov hmelja. Če primerjamo te predvojne številke z lanskimi, vidimo, da se površina hmeljnikom ni znatno povečala, pač pa je pridelek narasel kar za 46%. Pa bo kdo rekel, da je bila pač lanska hmeljska letina v ČSR izredno obilna in je temu pripisovati ta višek pridelka. Da pa to ni res, se prav lahko prepričamo, če vzporedimo pelletno predvojno povprečje 1909/13 in povprečje zadnjih petih let 1926/30; v letih 1909/13 je znašal hektarski donos 62 metrska stota, v letih 1926/30 za 83 met. stota. Hektarski donos hmeljnikov v Češkoslovaški se je torej zvišal proti predvojnemu letom v zadnjih letih za celih 33%.

Danes trobijo Čehoslovaki v svet, kako nezaslišano žrtev, da so doprinesli, češ, da so omejili površino svojih hmeljnikov za celih 34%. Če pa upoštevamo povečanje hektarskega donosa, vidimo, da znači teh 34% zmanjšane površine le 5% zmanjšanja pridelka pod predvojno povprečje 95.500 met. stotov. Mi smo zmanjšali pridelek in površino hmeljnikov za 50%, Češkoslovaška pa za borih 5%.

(Dalje prihodnjič.)

Savinjčanka:

Hmeljarskim gospodinjam

Ne samo gospodarji, ampak tudi gospodinje pridno prebiramo hmeljarsko glasilo. Saj pravi star pregovor, da žena podpira tri ogle pri hiši, so pa celó žalostni slučajji, ko mora tudi vse štiri in še moža zraven, da ne gre vse gospodarstvo preveč rakovo pot. Zato pa ni čudno, če se tudi gospodinje v Savinjski dolini zanimamo zlasti za hmelj, ker le predobro vemo, kaj vse mu ima naša dolina zahvaliti. In brez dvoma je marsikateri hmeljar baš na prigovarjanje svoje boljše polovice naročil ta-le prepotrebni listič ter marsikaj koristnega v njem prečital šele na njeno opozorilo. Toda lansko leto je list prinesel tudi nekaj izrečno za nas kot gospodinje, in to me je pripravilo k temu, da se sedaj pred obiranjem tudi sama oglasim v njem.

Kakšne križe in težave imamo gospodinje v poletni vročini s kruhom, to samo me vemo. Komaj

je kruh par dni star, pa se že vleče in diši, je že pokvarjen. Možje seveda godrnjajo in nas dolže, da niti kruha ne znamo več speči, me revice pa si ne znamo pomagati. Vsak dan peči svež kruh vendar ne moremo, vzdržati svežega in tečnega po več dni pa tudi ni mogoče. Z velikim zanimanjem sem zato prečitala lansko leto članek »Hmelj v gospodinjstvu« in se takoj odločila, da poskusim tudi sama uporabljati hmelj kot dodatek h kruhu. Ravnala sem se po tozadevnih navodilih, skuhala nekaj hmelja v vodi in s to vodo zamesila kruh — in izdržal mi je res cel teden ne da bi se pokvaril, vendar pa je imel nekoliko neprijeten okus. Pa sem slišala, da neki pek v Celju peče »hmeljski« kruh, in ko sem se slučajno mudila tam, sem ga pokusila ter ugotovila, da je izvrsten in še celó prav prijetnega okusa. Vzela sem ga s seboj domov in pustila dva tedna, da se je posušil in bil trd kot kamen, toda pokvaril se ni. Vendar mi je dofitični pek zagotavljal, da je treba za pečenje takega kruha mnogo vaje in izkušnje, da se peka posreči, da torej ni kar tako enakostavna stvar. Vkljub temu pa nisem odnehala; poskusila sem še parkrat in res se mi je kmalu posrečilo napraviti prav dober hmeljski kruh, ki se ni pokvaril in je bil tudi izvrstnega okusa. Toda svežega, ne žveplanega in dobro ohranjenega hmelja je kmalu zmanjkalo, s starim in žveplanim pa to ni šlo.

Potem sem pa poskusila s hmeljskim izvlečkom, katerega sem si napravila par litrov — in dosegla najlepši uspeh. Od tedaj redno pri mešanju kruha dodam na vsak kilogram moke kavno žličko hmeljskega izvlečka, pa se mi kruh tudi v največji vročini ne pokvari, četudi je po teden dni star. Pa tudi boljši je tak kruh, izredno rahel in tečen ter prav prijetno osvežujočega okusa. Pokvaril pa se mi ni nikdar več, tudi v tej silni vročini, ki smo jo imeli letos v prvi polovici julija, ne. Uporaba izvlečka je tudi enostavnejša kakor pa hmelja oziroma hmeljske vode in se tudi peka prej posreči. Naj bo kruh bel ali črn, hmeljski izvleček je za vsakega enako dobro uporabljiv. Pa tudi razne potice in druga finejša peciva z dodatkom hmeljskega izvlečka mnogo pridobijo na tečnosti in okusu ter so izredno rahle in lahke.

Kmalu bomo zopet obirali hmelj in zato priporočam vsem gospodinjam, da si napravijo hmelj-

Hmeljarji, pristopajte k Hmeljarski prodajni zadrugi in udeležite se vzorčnega sejma v Žalcu, da laže in bolj vnovčite svoj hmelj!

ski izvleček, da ga potem redno uporabljajo za vsako peko ter se na ta način za vselej rešijo večnega godrnjanja radi pokvarjenega kruha.

Hmeljski izvleček se napravi enostavno na sledeči način:

V primerno in čisto steklenico s širokim grlom, kakor se na pr. rabi za vkladanje kumar ali kompoča, nallačimo lepega, suhega, nežveplanega hmelja, potem pa zalijemo s čistim rektificiranim 60–70% špiritom tako, da špirit popolnoma pokriva hmelj. Zelo važno je, da se vzame le res dober in čist špirit brez vsakega okusa in duha; zato tudi domače žganje za to ne velja. Najbolje je kupiti čisti špirit v drogeriji, vendar zahtevati, da ga z destilirano vodo razredčijo na 60–70%, ker je navadno močnejši. Steklenica se nato dobro zaveže s pergamentnim papirjem, ovije s čisto, črno krpo in postavi na toplo mesto na sonce, peč ali štedilnik ter pusti stati 30–40 dni. Steklenice pa ne smemo nikdar napolniti čisto do roba, temveč mora na vrhu ostati vsaj še tri prste praznega prostora. Tudi ne smemo postaviti steklenice na preveč toplo mesto, temveč le toliko, kolikor še roka prenese. Zelo važno je tudi, da je steklenica stalno ovita s črno krpo, ker svelloba pravilnemu ekstrahiranju škoduje. Ako stoji steklenica večinoma na toplem mestu, bo izvleček najkasneje v 30 dneh goden, ako pa jo prenašamo s peči na sonce in je ponoči morda sploh na hladnem, traja ekstrahiranje tudi do 50 dni. Ko je izvleček goden, ga precedimo in dobro iztisnemo skozi gosto, čisto in že izprano platneno krpo, nalijemo v steklenice, dobro zamašimo in hranimo na suhem, temnem in hladnem prostoru, kjer se drži tudi več let.

Uporaba hmeljskega izvlečka je potem kaj enostavna. Vsakemu testu, ko ga zamesimo, pridamo 1–2 kavni žlički izvlečka, v ostalem pa mesimo kakor navadno, le kvasa potrebujemo nekoliko manj. Dodatek izvlečka je za različne vrste moke večji ali manjši, navadno pa ga je treba za slabšo in bolj črno ter težko moko nekoliko več kakor pa za fino in belo. Vendar pa bo vsaka gospodinja lahko prav kmalu zadela pravo mero in se veselila izvrstnega kruha, ki se tudi v največji vročini ne pokvari, ter finega in izredno tečnega peciva, ki bo šlo ob večjih praznikih in drugih svečanih prilikah domačim kakor tudi povabljenim gostom nenehno dobro v slast.

Naročnino poravnajte nemudoma, da tekom sezone prejimate list redno in da dobite tudi vse posebne izdaje s tržnimi poročili!

Razno

Prisilna uporaba domačega hmelja v Nemčiji je končno vendarle uveljavljena in s tem izpolnjena že davna zahteva nemških hmeljarjev. Hmeljski trgovci in pivovarnarji so se sicer prisilni uporabi odločno protivili in celo zagrozili, da bodo med letošnjo sezono sploh bojkotirali nemški hmeljski trg, ako pride do uveljavljenja te odredbe. Vendar vsi protesti kakor tudi okolnost, da je predlog za uvedbo prisilne uporabe domačega hmelja v državnem gospodarskem svetu propadel, niso nič zalegli in je minister za državno prehrano kljub vsemu sedaj tozadevno uredbo že izdal. Pač pa je uredba znatno omiljena in omogoča tudi nadalje še uporabo inozemskega hmelja v nemških pivovarnah, vendar mora vsak pivovarnar uporabljati tudi v odstotkih določeno količino domačega hmelja. Za naše hmeljarstvo je ta uvedba precej brez pomena, ker so nemške pivovarne itak porabile le malo našega hmelja, pač pa so češki hmeljarji s to uredbo silno udarjeni, ker žateškega hmelja so baš nemške pivovarne porabile znatne količine.

Pivovarniški ječmen. Hmeljarska prodajna zadruga je nabavila 1000 kg semena ozimnega pivovarniškega ječmena, da ga razdeli svojim članom v svrhu poskusne setve. Ako se bo ječmen pri nas dobro obnesel, zlasti če bo imel dovolj visoko pivovarniško vrednost, se bo v bodoče uvedlo v Savinjski dolini tudi pridelovanje pivovarniškega ječmena. Člani zadruge, ki želijo seme pivovarniškega ječmena za poskusno setev, naj se takoj prijavijo zadruzi, kjer dobe vsa nadaljnja podrobna pojasnila.

Važnost češkega hmeljarstva je tudi v narodno-gospodarskem oziru vsega upoštevanja vredna. V zadnjem desetletju se je še pridelalo na Češkem sledeče množine hmelja v nasledni vsakokratni vrednosti:

l. 1920	67.863	stotov	v vrednosti	350,105.000	Kč
l. 1921	30.352	»	»	247,369.000	»
l. 1922	48.129	»	»	171,175.000	»
l. 1923	30.963	»	»	146,563.000	»
l. 1924	87.690	»	»	472,731.000	»
l. 1925	56.195	»	»	468,019.000	»
l. 1926	73.581	»	»	589,999.000	»
l. 1927	81.213	»	»	440,558.000	»
l. 1928	65.553	»	»	227,994.000	»
l. 1929	84.872	»	»	170,127.000	»
l. 1930	90.022	»	»	114,461.000	»

Pri tem pa je treba upoštevati, da se najmanj 60% češkega hmelja redno izvažata preko meje.

Čudna bolezen. Pijanci, ki čezmerno pijejo, in kadilci, ki čezmerno kadijo, so vsakdanji pojavi, toda pivci kave, ki čezmerno pijejo kavo, in to še belo kavo, so pa vsekakor čisto nov pojav. Nedavno se je namreč prijavil na zdravljenje na kliniki prof. H. Schlesingerja bolnik, ki boluje edino le na tem, da nikakor ne more zadovoljiti svoje težnje po beli kavi in popije dnevno 12 l kave. Bolnik je star 40 let, je popolnoma zdrav, le da vse svoje dohodke vedno zapravi na kavi. Njegov oče je bil velik pivca (pa ne kave, ampak alkoholnih pijač), ki je zapravil vse svoje premoženje v pijači tako, da je sin zrasel v precejšnji revščini. Bolnik sam nikdar ni pil in ne pije alkoholnih pijač, pač pa je rad pil belo kavo, in to vedno več, dokler mu to piije

ni postalo prava strast. V začetku je pil po eden do dva litra, pozneje pa vedno več in zadnji čas že po 12 l dnevno. Izgleda torej, da je pijančevanje pač strast, in to navadno tudi precej draga, pa naj že pije pijanec opojne pijače ali pa kavo; le pijančevanje z vodo bi imelo to dobro stran, da bi bilo poceni, vendar takih pijancev zaenkrat menda še ni. Omenjenemu zdravniku se je posrečilo čudnega bolnika sedaj toliko ozdraviti, da popije sedaj le še 2 l bele kave dnevno, dokler je pri njem na kliniki; kako bo pozneje, ko bo mož zopet na svobodi, pa je drugo vprašanje. Vendar pa je verjetno, da ga bo lažje ozdraviti, kakor pa kakega notoričnega alkoholkarja.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Obiranje hmelja je v glavnem končano in se obiravci že vračajo domov. Letošnji pridelek je v splošnem prav dobre kakovosti, gladko-zelene barve, izredno bogat na lupulinu in prav prijetnega in blagega aroma. Obiralo se je le brezhibno blago in je ostalo skoraj v vsakem nasadu nekaj hmelja neobranega, semferije pa tudi celi nasadi. — Kupčija se le polagoma razvija. Predvsem se prevzema točno do zadnjega kilograma vse predprodano blago, pa tudi nakupovanje se polagoma pričinja in plača po 8—10 Din za kg. Povpraševanje in zanimanje za naš letošnji pridelek, ki je bilo v začetku sezone precej slabo, zadnji čas vidno narašča.

Vojvodina: Vsa poročila izostala.

Češkoslovaška: Obiranje hmelja je v polnem teku, vendar ga zelo ovira deževno vreme, ki v manjših presledkih traja že skoraj ves čas obiranja. Rdeči pajek se je razširil že skoraj ves čas okolišu in se v močnejše poškodovanih nasadih predvidoma sploh ne bo obiralo, tako, da se lahko računa, da bo letina za $\frac{1}{3}$ manjša, kakor se je prvotno računalo. Hmelj v nekaterih krajih jako rjavi, vendar se računa, da bo v splošnem pridelek glede kakovosti boljši, kakor pa je bil lanski. Hmeljarji so namreč pri obiranju letos izredno strogi in vztrajajo na čim bolj skrbnem prebiranju. Obiravci pa pod temi pogoji in pri tem slabem vremenu za pogojeno mezdo le neradi obirajo in v trumah uhajajo domov, tako, da vlada znatno pomanjkanje obiravcev. — Tržišče je mirno in skoraj brez prometa, ker trgovci še čakajo, da bo večina hmelja obranega in bodo videli koliko in kakšno bo blago ter tako mogli temu primerno nastaviti cene. Vse zaloge letnika 1930 je pokupil sindikat. Za vzorce je bilo nakupljeno že manjše količine letošnjega hmelja po 608 Din, dočim se na periferiji deloma že trži srednje dobro blago po 5—6 Din za kg. Prav zadnje dni je bilo prodanih nekaj manjših partij za domačo porabo po 7:50 do 9:50 Din za kg. V Žatcu je bilo do sedaj znakovanih šele 14 stofov letošnjega hmelja. Splošno se računa, da bo prihodnji teden postalo na hmeljskem tržišču že živahneje.

Nemčija: Še vedno traja hladno in deževno vreme, ki zelo ovira obiranje, katero je v splošnem že v polnem teku v vseh okoliših. Pri tem skrajno neugodnem vremenu pa se povsod širi peronospora in hmelj vedno bolj in vedno hitreje rjavi. Nekateri nasadi so že popolnoma uničeni, v drugih pa je treba

skrbno prebirati, da se dobi vsaj kolikor toliko odgovarjajoče blago. Tako bo pridelek v splošnem mnogo manjši kakor lanski, pa tudi kakovost ne taka, kakor bi je bilo želeti. Izgleda, da namerava neka višja sila napraviti, v Nemčiji vsaj, konec nadprodukciji hmelja. — Tržišče je še vedno mirno, zanimanja in prometa prav malo. Cene za letnik 1930 vedno bolj popuščajo in notira zadnji čas Hallertauski in Spaltski hmelj komaj še 2:50—5 Din, gorski 2:50—4 Din, Tettnangski 4—5 Din in ostali hmelj 3—4 Din za kg. Pač pa narašča zanimanje za letnik 1931 in so že bile prodane značajne količine Hallertauskega hmelja po 10—13 Din ter Tettnangskega zgodnjega po 13—16 Din za kg. Zaključna tendenca pa je mirna.

Poljska: Pri stalno ugodnem vremenu je hmelj dozorel in obeta zlasti v Voliniji prvovrsten pridelek. Obiranje je že v polnem teku, vendar radi deževnega vremena zelo otežkočeno. — Tržišče je še mirno, ker za letnik 1930 ni več zanimanja. Hmeljarji v skrbeh pričakujejo nove sezone.

Francija: Hmelj dozoreva in počasi pričinja že obiranje, ki pa bo zelo otežkočeno, če bo deževno vreme še dalje trajalo. Preveč vlažno vreme zelo kvarno vpliva na razvoj kobul in sprečuje normalno zorenje. Peronospora je prešla deloma na kobule in hmelj v nekaterih krajih jako rjavi. Hmeljarji so se odločili obirati le najboljše blago in je zato računati na srednje obilno letino in prav dobro blago. — Na tržišču je mirno, cena za letnik 1930 samo nominalna, in sicer 3—4 Din za kg.

Belgija: V Poperinghe hmelj šele dozoreva, v Alostu pa se je te dni že začelo z obiranjem zgodnjega hmelja. Radi znatnega pojava peronospore in navala uši pa pridelek tako glede kakovosti kakor tudi glede množine ne bo zadovoljil niti hmeljarjev niti kupcev. — Tržišče je še vedno mirno in so cene celó nekoliko nazadovale, vendar je opazati že nekaj več zanimanja. Letnik 1931 za oktober—november notira Poperinghe 7—7:50 Din in Alost 10—10:50 Din, letnik 1930 pa 5 Din za kg.

Anglija: Hmeljska rastlina se dobro razvija, peronospora se je z izdatnim škropljenjem zelo omejila. V splošnem se je stanje nasadov nekoliko poslabšalo, vendar se še vedno računa z razmeroma dobro letino. — Tržišče je še mirno in skoro brez prometa, ker je za letnik 1930 zanimanje skoro docela prenehalo. Predeh ne bo novega pridelka, najbrž tudi ne bo postalo živahneje. Hmeljarji mnogo pričakujejo od novega zakona o obvezni skupni prodaji hmelja, ki bi moral v kratkem iziti.

Amerika: Suho in vroče vreme traja dalje, kar zelo ovira normalni razvoj hmeljske rastline. Peronospora je sicer ponehala, pojavil pa se je zlasti v Oregonu rdeči pajek in že povzročil mnogo škode. Splošno se računa, da bo zlasti v Kaliforniji in Washingtonu pridelek znatno manjši kakor pa se je prvotno računalo. — Radi poslabšanih izgledov na letošnji pridelek so lokalna tržišča, predvsem Oregon, nekoliko oživela in je postalo zanimanje večje. Prvovrstno izbrano blago letnik 1930 notira 20 Din, la 15—18 Din, letnik 1929 pa 11—16 Din in starejši letniki 7—10 Din za kg. Prodaja pa se v večjih partijah predvsem Oregon po 8—14 Din za kilogram.

Za razvedrilo

Pismo.

Advokat se je sprl z ženo in z njo že delj časa niti besedice ni spregovoril. Bil pa je velik zaspanec ter ga je morala vedno buditi žena. Pa je moral nekega dne na komisijo in zato zgodaj vstati. Ker pa ni hotel z ženo prvi začeti govoriti, je dal na mizo listek in napisal:

»Marička, zbudi me zjutraj ob peti uri, moram odpofovati.«

Ob petih je Marička vstala in napisala na listek:
»Joško, vstani, pet je ura.«

Kako pa se je ta storija nadaljevala in kdo je prvi spregovoril, pa raje ne povemo.

Dober uspeh.

A: »No, kako si kaj zadovoljen s kupljenimi čebelami?«

B: »Izvrstno! Medu sicer še niso nanesele nič, ali že trikrat pošteno opikale mojo taščo.«

Ne bo pozabil.

Župnik sreča eno svojih ovčic in pravi:

»Bil bi čas, Javor, da pridete zopet enkrat k spovedi, da ne pozabite vseh svojih grehov, saj že od svatbe niste bili.«

J a v o r : »Brez skrbi, gospod župnik, ravno včeraj sva se skregala z ženo in ta mi je zopet temeljito izprašala vest.«



Prva južnoštajerska vinarska zadruga v Celju

registrovana zadruga z omejeno zavezo // Ustanovljena leta 1908
Čekovni račun pri Poštni hranilnici št. 13.375 // Telefon št. 177

Zaloga najboljših spodnještajerskih in vseh jugoslovenskih vin po zmernih cenah

Priznalne diplome
državne vinske po-
skušnje na Dunaju
l. 1909 in Kmetijske
razstave v Ljubljani
l. 1926

Ustanovljena leta 1881

Ustanovljena leta 1881

HMELJARJI SAVINJSKE DOLINE!

Vaš denarni zavod je vedno le

SAVINJSKA POSOJILNICA V ŽALCU

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

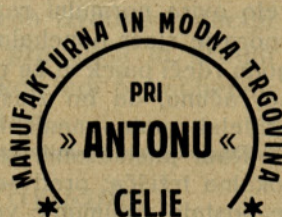
ki deluje že od početka hmeljarstva v Savinjski dolini za razvoj in povzdigo vašega gospodarstva. Za varnost vaših vlog jamči poleg lastnega zavodovega premoženja, ki obstoja iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še 4000 zadrušnikov z vsem svojim premoženjem.

Vlagatelji pri Savinjski posojilnici ne plačujejo rentnega davka

IVAN RAVNIKAR CELJE

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

ANTON BRUMEC



GOSPOSKA ULICA ŠTEV. 2

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

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

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

»GARKON«

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

Izdeluje in prodaja:

»GARKON«
DRUŽBA Z OM. ZAV.
V CELJU.

Najbolj varna naložba denarja — Najvišja dnevna obrestna mera

Jamstvo Dravske banovine z vsem premoženjem in davčno močjo

Hranilnica Dravske banovine podružnica Celje

(nasproti pošte) Cankarjeva ul.
prej Južnoštajerska hranilnica

Vsakovrstna posojila pod ugodnimi pogoji
Dolžnik jamči samo za izposojeni kapital

Sredstva za pobijanje škodljivcev

na drevju, trti, **hmelju** in žlahtnem grmičevju so: Arbinol, kvasija-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 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 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 razpokam: zvonove, steklo;
3. v življenjskem oddelku: na doživetje in smrt, otroške dote, rentna in ljudska zavarovanja v vseh kombinacijah in pri najugodnejših plačilnih pogojih.

Za vsa pojasnila in nasvete v zavarovalnih zadevah se obračajte le na naše krajevne poverjenike po župnijah ter

v Celju

na Podružnico Vzajemne zavarovalnice, palača Ljudske posojilnice, Vodnikova ulica,

v Mariboru

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

HMELJARJI! VAŠ DENARNI ZAVOD JE LJUDSKA POSOJILNICA V CELJU

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

v novi lastni palači na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

Za hranilne vloge jamči
poleg rezerv in hiš nad
5000 članov-posestnikov z
vsem svojim premoženjem



Vlagatelji pri Ljudski po-
sojilnici ne plačajo rent-
nega davka — Stanje vlog
nad 100,000.000 dinarjev

Hmelj je kot volk!

To hrano dodamo hmelju
v obliki mešanega gnojila

NITROFOSKAL-RUŠE

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

Nitrofoskal-Ruše

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

Tvornica za dušik d. d. Ruše pri Mariboru

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

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

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