

# Slovenski hmeljar

**Glasiló 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 IV

Celje, dne 6. oktobra 1933

Štev. 29\*

## Preizkušnja živcev

Pod tem naslovom piše nedavno »Hollédauer Berichterstatter«, med hmeljarji največjega hmeljskega okoliša v Nemčiji Hallertau zelo razširjeni list, naslednje:

»Da v hmeljski sezoni nastopi vsako leto enkrat doba zatišja, je že star in običajen pojav, ki ga pozna vsak star hmeljar in na katerega se na vsakem hmeljarskem zborovanju vedno opozarja. Kakor preteklo leto se je tudi letos ponovno naglašalo: hmeljarji, ne izgubite takoj živcev, če kedaj par dni zaporedoma ni nobenega kupca k hiši!

Vprav sedaj so največji židovski prazniki, katere kupci, ki so večinoma židovskega pokolenja, praznujejo doma. Poleg tega išče sedaj trgovina, ki je že precej hmelja nakupila, nove podlage za nadaljnje dispozicije. Pri letošnjih visokih cenah gotovo ni nobene podlage za kakršnekoli špekulacije. Zato bo trgovina kupovala večinoma šele na temelju naročil raznih pivovarn. Pivovarne, zlasti delniške družbe, pa ne kupujejo rade hmelja v večjem obsegu do začetka oktobra, ko sestavijo bilanco in jo predložijo glavni skupščini.

Vse navedene okolnosti čisto naravno pojasnjujejo sedanjo bolj mirno kupčijo. To je pojav, ki ga imamo redno vsako leto in ki ne daje hmeljarjem prav nobenega povoda za vznemirjanje. Zato pa je treba ohraniti mirne živce in ne videti vsega takoj preveč črno. Leto 1933 po vseh okolnostih nikakor ni leto 1928. Tedaj smo imeli obile pridelke in obile zaloge, letos pa je ravno obratno.

Seveda pa s tem ni rečeno, da naj hmeljarji špekulirajo na bajno visoke cene. Kdor po 93 Din za kg in dražje lahko proda,

naj to tudi stori. Sicer pa ni treba nikomur izgubljati živcev. Hmelja bo treba in se bo zato tudi pokupil. Prav nobenega povoda ni prodajati hmelj po nižjih cenah, kakor smo jih imeli dosedaj.«

Tako torej sodijo o položaju v Nemčiji. Da bodo cene padle, se ni bati, če le ohranijo producenti mirno kri in se ne prično vznemirjati. Naši hmeljarji so se dosedaj prav možato držali in vedno odločno zahtevali najvišje dnevne cene. Zato pa tudi v kljub skrajno mirni kupčiji cene niso nazadovale ter se drže več ali manj čvrsto na 65 do 75 Din za kg, kjer so se po malenkostnih prvih špekulativnih nakupih v času začetne neodrejene hausse končno zasidrale. Hmeljarji, ohranite mirno kri tudi nadalje, pa boste vsi lahko in dobro prodali. Kakor že ponovno, ponavljamo tudi ob tej priliki: počasi in previdno prodajajte in zahtevajte vedno odločno najvišje dnevne cene. Dokler se pivovarska industrija ne odloči za nakupovanje v večjem obsegu, hmeljarji le na ta način vzdrže cene, da so pri prodaji prav tako rezervirani, kakor pivovarne pri nakupu. Zato pa izpod dnevne cene ne sme biti prodana niti ena kobula letošnjega pridelka, ker le na ta način moremo redko konjunkturo prav izkoristiti.

## Kaj pa stare zaloge?

Kar se hmeljske kupčije tiče, je gotovo pivovarska industrija mnogo na boljšem, kakor pa hmeljarji, ker vedno ve, koliko ima še starih zalog hmelja in kdaj šele bo morala kupovati novega. Pivovarska industrija namreč stare zaloge vedno drži v tajnosti, obratno pa hmeljarji svojega pridelka ne morejo skriti in je pivovarska industrija vedno točno poučena, koliko vsakoletni pridelek



znaša, dočim hmeljarji niti približno ne vedó, koliko znašajo stare zaloge v pivovarnah. Potem pa se s poročili o nekih nakopičenih skrivnostnih zalogah, ki dejansko obstoje ali pa tudi ne, plaši hmeljarje in flači cene. Prav to se dogaja tudi sedaj.

Koliko pa torej znašajo letos stare zaloge hmelja v pivovarnah? Res, da točno tega ne vemo, pač pa na podlagi podatkov o pridelku, porabi, uvozu in izvozu hmelja lahko ugotovimo, za koliko so se te zaloge zmanjšale. Za leto 1932 imamo potrebne podatke samo iz Češkoslovaške, Nemčije in Anglije, kakor sledi:

	Češko- slovaška	Nemčija	Anglija
	s t o t o v		
Pridelek 1932 . . . . .	75.000	59.050	95.500
Uvoz 1.9.1932 do 31.8.1933	—	22.844	8.359
	75.000	81.894	103.859
Izvoz 1.9.1932 do 31.8.1933	61.500	31.594	12.277
	13.500	50.300	91.582
Poraba . . . . .	25.000	75.000	110.000
Porabljeno iz starih zalog	11.500	24.700	18.418

V letu 1932/33 je bilo torej v navedenih treh državah porabljenega skupno 210.000 stofov hmelja, to je za 54.618 stofov več kakor je znašal pridelek in se je zato moralo toliko vzeti iz starih zalog. Vsekakor so torej pivovarne tedaj, ko je bil hmelj poceni, res nakopičile precej blaga v svoja skladišča in so te zaloge res obstojale in ponekod morda tudi še obstojajo. Na drugi strani pa se je precej hmelja iz teh zalog že porabilo, kar jasno kaže gornji pregled. No in končno mora vendar vsak sod imeti tudi dno in morajo zato tudi te zaloge biti že precej izčrpane. Za bav-bav pa pridejo še vedno prav in se tudi letos pridno izrabljajo za flačenje cen, četudi v resnici ne morejo biti in tudi niso več tako obilne.

## Gnojenje hmelja

Na žalost se ponovno opaža, da naši hmeljarji še vse premalo skrbe za pravilno gnojenje svojih hmeljišč. Večina hmeljarjev je mnenja, da zadostuje, če hmelju letno zadostno gnojé s hlevskim gnojem in da je zadeva s tem urejena.

Hmeljarji v drugih okoliših, kjer se tudi pride-luje hmelj, pa v svojem lastnem interesu sodijo o tem in ravnajo popolnoma drugače. O tem se je lahko prepričal vsak, ki je obiskal hmeljske okoliše v inozemstvu ter si ogledal tamkajšnje hmeljske nasade. Prav izrazito pa je to razvidno tudi iz knjige »Vloga kalija pri prehrani hmelja«, ki je izšla v Pragi izpod peresa univ. prof. dr. ing. E. G. Doerella. Iz navedene, jako poučne knjige posnamemo sledeče:

»Če tu o zdravi in pravilni prehrani hmelja omenjamo samo kalij, se to ne sme smatrati, kakor da bi zadostovalo edino in samo enostransko gnojenje s kalijem. — Za zdravo in pravilno prehrano hmelja so potrebne vse hranilne snovi.

Enostransko gnojenje je namreč ono zlo, ki povzroča manjši in glede kakovosti slabši pridelek. Hoté ali nehoté se omalovažuje zadostno gnojenje s kalijem, fosforno kislino in dušikom, kar ima vedno zelo slabe posledice.

Hoté grešijo hmeljarji glede gnojenja navadno v nepravilnem mišljenju, da je kalija že v zemlji dovolj. Pogosto namreč še vedno prevladuje napačno mnenje, da v težki ilovnati zemlji ni treba gnojiti s kalijem. To pa v resnici nikakor ni res. V mnogih dobrih hmeljiščih namreč, kjer se pride-luje že dlje časa hmelj, se nahaja v zemlji največ le še 0,1–0,2% kalija. — Celó v hmeljiščih pa, kjer je relativno več kalija, se s kalijevim gnojenjem doseže izredno dobre uspehe.

Ker ima hmeljska rastlina jako razvito koreninje, bi nekateri lahko domnevali, da je vedno v stanju srkati potrebno količino kalija iz zemlje. V resnici pa je ravno narobe. Kalij je namreč v zemlji navadno v težko topljivi obliki, tako da hmelj trpi na pomanjkanju kalija, ako se mu z njim ne gnoji. Rumene pege na listih in slabo razvito koreninje so prav često le znaki pomanjkanja kalija.

Prof. Wagner je dognal, da se pri polnem gnojenju vse korenine, glavne in stranske, mnogo bolje razvijejo in razširijo kakor pa pri rastlinah, katerim se s kalijem ni gnojilo.

Potreba kalija v hmeljišču je zelo velika. Saj je vendar hmelj, ki potrebuje tako mnogo kalija, da ga imenujemo pravo kalijevo rastlino, po 8–15 let zasajen na istem mestu ter prav gotovo v tem času izčrpa popolnoma vso zalogo kalija iz zemlje. Ako v hmeljišču sadimo še medsadeže, je pomanjkanje kalija seveda še večje.

Hmelj je izrazito kalijeva rastlina, ki izmed vseh hranilnih snovi poleg apna potrebuje vprav kalija največ.

Kalij pospešuje rast listja in razvoj koreninja, zlasti pa kakovost kobil. Ako hmelj pogreša kalija, je kakovost slabša, aroma prešibka, v lupulinu premalo smole in so sploh kobule preveč grobe. Zato lahko že po kakovosti pridelka ugotovimo, da je v zemlji premalo kalija.

Za uspešen vpliv kalija na razvoj hmeljske rastline je potrebno, da se hmeljišče že jeseni ali pozimi pognoji s kalijem, ki se na ta način v zemlji pravilno razdeli in zemlja vso to hrano absorbira.





Gnojeno.



Negnojeno.

### Gnojilni poskus na šestletnem hmelju.

Gnojilo se je jeseni z 200 kg 40% kalijeve soli, 200 kg Tomaževe žindre in 300 kg apnenega dušika ter še spomladi z 150 kg 40% kalijeve soli in 200 kg superfosfata. Vsaka poskusna parcela je merila po 1 ha. Na polnognojeni se je pridelalo 1350 kg suhega hmelja, na negnojeni pa komaj 925 kg. Z umetnimi gnojili se je torej dosegel na 1 ha za 425 kg večji pridelek, ki je poleg tega bil tudi prvovrstne kakovosti in gladko zelene trajne barve, dočim je z negnojene parcele bil pridelek tudi slabši, lisast in nestanovitven v barvi.

Po ugotovitvi prof. Remyja črpa hmeljska rastlina največ kalija iz zemlje v mesecu juniju in juliju. Iz te okolnosti sledi, da mora biti v tem času največ razpoložljivega kalija v zemlji. Zadnji čas za gnojenje s kalijem je torej koncem maja.

Prof. Wagner priporoča dati vsaki hmeljski rastlini po 60–70 gr 40% kalijeve soli, ali 300 do 350 kg v širini 1 ha odnosno 170–200 kg za en oral, ako je medsebojna oddaljenost rastlin 150 cm.

Hmeljarji si navadno v prvi vrsti prizadevajo doseči čim obilnejše pridelke, posvetiti pa je potrebno enako pozornost in skrb tudi kakovosti pridelka, ker je pri hmelju za dosego boljše cene vprav kakovost odločilna.

Pa tudi na množino pridelka, gnojene s kalijem, močno vpliva. S polnim gnojenjem se je pri mnogih poskusih doseglo povprečno za 215 kg

večji pridelek na 1 ha. Prof. Gross piše v svoji znani knjigi »Hmelj«, da se samo s kalijevim gnojenjem poveča pridelek za 400 kg na 1 ha. Najbolj natančne poskuse v tem oziru pa je napravil prof. Wagner v Weihenstephanu.

Wagner je pri svojih poskusih v letu 1924 s polnim gnojenjem dosegel s kalijem za 175–750 kg večje pridelke na 1 ha.

S svojimi gnojilnimi poskusi je prof. Wagner med drugim dognal sledeče:

1. Kakovost in barva hmelja se s kalijevim gnojenjem izboljša.
2. Uspehi kalija so se pokazali na vsaki zemlji, neglede na to, če je bila lahka ali težka.
3. Na 1 ha 350 kg 40% kalijeve soli je dalo povprečno za 203 kg večji pridelek na 1 ha.



4. Pri gnojenju s 40% kalijevo soljo so bile rastline mnogo bolj odporne proti suši in vsakovrstnim boleznim ter škodljivcem, kakor pa pri gnojenju brez kalija ali samo s hlevskim gnojem ali brez gnojenja.

5. Uspeh gnojenja samo z domačim hlevskim gnojem je vidno zaostajal za uspehom, doseženim s polnim gnojenjem.

6. Dobičkonosnost je bila največja pri polnem gnojenju, manjša pri gnojenju brez kalija in najmanjša pri gnojenju samo s hlevskim gnojem.

Kalij ima tudi kot zaščitno sredstvo zoper rastlinske bolezni in škodljivce zelo važno vlogo pri hmelju kakor tudi pri mnogih drugih rastlinah. Kulich je tozadevno dognal, da so bile rastline katerim se ni gnojilo s kalijem, mnogo bolj podvržene raznim boleznim, kakor pa polno gnojene.

Najboljše zaščitno sredstvo zoper takó nevarno peronosporo na hmelju je pravilna prehrana, v prvi vrsti zadostna kalijeva hrana.«

Tako piše prof. dr. ing. Doerell. Obenem pa poudarja še, da je poleg zadostnega gnojenja s kalijem seveda neobhodno potrebno dati hmelju tudi dovolj dušičnate in fosforne hrane.

V Žalcu gnojé n. pr. hmeljarji na sledeči način: Poleg hlevskega gnoja dajo k vsaki rastlini še 60 do 70 gr 40% kalijeve soli, 10–30 gr apnenega duška in 30–60 gr superfosfata; ako s hlevskim gnojem ne gnojé, dajo po 60 gr dušika in 100 gr superfosfata, dočim kalija prav toliko kakor pri gnojenju s hlevskim gnojem. Ako navedeno gnojenje primerjamo z gnojenjem naših hmeljišč, nam bo lahko razumljivo, zakaj naš hmelj še vedno ne zavzema na svetovnem tržišču tistega mesta, ki bi mu že zdavno pripadalo.

O važni vlogi kalija za kakovostno produkcijo hmelja piše hmeljarski strokovnjak Drässlér iz Uššéka sledeče:

Pri racionalni kulturi hmelja nam redno in zadostno gnojenje s kalijem donaša naslednje koristi: »Okrepitev hmeljske rastline, ugoden razvoj tudi pri neugodnih vegetacijskih pogojih, znatno odpornost zoper bolezni in škodljivce ter boljši razvoj kobil. S kalijem zadostno gnojeni hmelj izredno dolgo obdrži lepo sveže zeleno barvo, kalij pa tudi popravi zemljo, poveča pridelek in napravi kobile finejše.«

K vsemu temu pa je treba še pripomniti, da so kalijeve soli razmeroma najcenejše umetno gnojilo; 1 kg čistega kalija = 2,50 kg 40% kalijeve soli stane namreč v Celju le Din 4,30. 40% kalijeva sol je torej tudi iz gospodarskih ozirov kot umetno gnojilo zelo priporočljiva in se še najprej izplača.

Gotovo bo prav in koristno, da navedene izkušnje in ugotovitve nemških in čeških strokovnjakov v polni meri izkoristijo tudi naši hmeljarji prav tako, kakor jih njihovi tovariši v inozemstvu. V nasprotnem slučaju bo namreč naš hmelj vedno težje izdržal silno konkurenco na svetovnem trgu.

Pri letošnji normalni ceni hmelja bo gotovo prav vsak hmeljar v svojem lastnem interesu lahko zopet enkrat pognojil svoja hmeljišča v zadostni meri s 40% kalijevo soljo.

## Iz zgodovine piva

Po Arhilohu (okoli leta 720 pr. Kr.) so Tračani in Frigijci pripravljali svoj »briton« iz ječmena, vode in dišav, o Armencih pa vemo iz Ksenofonove Anabaze (400 pr. Kr.), da so delali iz ječmena vino in ga shranjevali v vrčih. Ker so zrna pri pitju plavala na vrhu, so ga morali piti s slamico, slično kot pri nas limonado. Po Ksenofonu je bila ta pijača močna in opojna, pa tudi zelo okusna, ako se je človek privadil nanjo.

Iz Egipta je pivo prodrlo tudi v Fenicijo in Libijo, kjer so ga imenovali »cetia« ali »cerea« in je od tod zmagoslavno prodiralo dalje čez Pireneje h Keltom in Galom. Tu so ga gostoljubno sprejeli, pivo je postalo prava narodna pijača pod imenom »korma«, dokler niso pridrli v Galijo Rimljani in prekrstili »kormo« v lepšo in nam bolj znano »cerevizijo« (po boginji žetve Ceres).

Ob dolenjem toku Labe je takrat stanovalo, ako ga moremo tako imenovati, nemško pleme Gambrini, ki se je seznanilo po tedaj in tam prav nič nenavadnem potu jantarjeve trgovine s Fenicani. Temu afriškemu ljudstvu pa je bila, kakor že omenjeno, žeja po pivu in umetnost, kako jo potolažiti, že davno znana; med drugimi spomina vrednimi znanostmi so tudi to umetnost prejeli od Egipčanov. Ker pa pivovarstvo ne skopari s svojimi skrivnostmi, je zelo verjetno, da so Feničani črhnilo o tem nemškem plemenom na obali Severnega in Vzhodnega morja ter jim dali tudi nekaj mehov za poskušnjo. Lepa jantarjeva barva dobrega piva opravičuje to domnevo. Po drugem poročilu pa je davno pred velikim preseljevanjem narodov leta 375 po Kr. arijsko pleme od vzhoda prodrlo prav v Skandinavijo in od tod čez Dansko v Germanijo ter zaneslo tja pivo oziroma umetnost, kako se vari. Po eni kakor drugi domnevi pa vodi sled pivovarstva nazaj v Egipt in je torej brez dvoma pivo in pivovarstvo egipčanskega izvora ter zasluži po vsej pravici ječmenov venec vprav Egipt.

(Dalje prihodnjič.)



## O hmelju 1932/33

## Hmeljska statistika.

Po uradni statistiki z dne 31. oktobra 1932 je znašal pridelek hmelja v Nemčiji leta 1932 na 8013 ha okrog 50.149 stofov, od katerih pa je ostalo 578 stofov neobranega; v maju tega leta pa se je ugotovilo, da je pridelek dejansko znašal 59.083 stofov.

Hmeljarski kraji	Površina nasadov v ha				Pridelek v stolih na 1 ha				Celokupni pridelek po naši cenitvi v fisoč stolih			
	1929	1930	1931	1932	1929	1930	1931	1932	1929	1930	1931	1932
Hallertau . . . . .	7708	6790	5363	4220	12·10	11·20	9·50	8·90	89·—	76·05	51·05	37·70
Spalt . . . . .	1715	1641	1390	1177	4·65	6·85	4·20	6·15	8·—	11·25	5·85	7·25
Hersbruck . . . . .	2276	1737	1189	854	7·65	3·05	1·10	4·05	17·50	5·35	1·30	3·50
Aischgrund . . . . .	578	331	202	122	6·95	4·65	1·70	2·05	4·—	1·55	0·35	0·25
Jura . . . . .		117	92	62		3·80	2·15	3·20		0·45	0·20	0·20
Bodensee . . . . .	569	26	20	17	6·15	5·75	5·—	2·90	3·50	0·15	0·10	0·05
Obrobni kraji . . . . .		471	357	264		5·70	4·20	4·15		2·70	1·50	1·10
Bavarska . . . . .	<b>12846</b>	<b>11113</b>	<b>8613</b>	<b>6716</b>	<b>9·55</b>	<b>8·75</b>	<b>7·—</b>	<b>7·45</b>	<b>122·—</b>	<b>97·50</b>	<b>60·35</b>	<b>50·05</b>
Württemberg . . . . .	1755	1485	1286	1031	11·10	6·80	5·10	7·15	19·50	10·10	6·55	7·40
Baden . . . . .	550	437	331	252	11·80	10·85	3·30	5·95	6·50	4·75	1·10	1·50
Prusija i. dr. . . . .	73	39	19	14	10·25	7·65	5·25	7·10	0·75	0·30	0·10	0·10
Nemčija . . . . .	<b>15224</b>	<b>13074</b>	<b>10249</b>	<b>8013</b>	<b>9·75</b>	<b>8·60</b>	<b>6·60</b>	<b>7·35</b>	<b>148·75</b>	<b>112·65</b>	<b>68·10</b>	<b>59·05</b>
Zatec . . . . .	13362	12033	9449	7333	7·55	9·15	9·80	7·60	95·—	108·70	92·50	56·—
Ušték . . . . .	1736	1703	1384	1232	9·20	11·80	12·25	9·50	16·—	19·95	16·90	11·70
Roudnice . . . . .	1299	1246	966	754	6·15	9·15	10·50	6·90	8·—	11·65	9·55	5·20
Duba . . . . .	291	244	209	125	6·85	12·50	8·35	10·—	2·—	3·—	1·70	1·25
Moravska i. dr. . . . .	576	503	416	221	6·90	7·65	6·25	6·75	4·—	3·85	2·60	1·50
Češkoslovaška . . . . .	<b>17264</b>	<b>15729</b>	<b>12424</b>	<b>9665</b>	<b>7·55</b>	<b>9·45</b>	<b>9·90</b>	<b>7·80</b>	<b>125·—</b>	<b>147·15</b>	<b>123·25</b>	<b>75·65</b>
Alzacija . . . . .	2816	2028	1838	1380	16·40	7·35	1·35	4·30	46·—	15·—	2·50	6·—
Burgundska in Lotrinška . . . . .	1308	974	573	312	12·20	3·05	3·90	4·60	16·—	3·—	2·25	1·45
Severna Francija . . . . .	450	332	194	160	20·70	3·75	6·40	15·90	8·50	1·25	1·25	2·55
Francija . . . . .	<b>4574</b>	<b>3334</b>	<b>2605</b>	<b>1852</b>	<b>15·40</b>	<b>5·75</b>	<b>2·30</b>	<b>5·35</b>	<b>70·50</b>	<b>19·25</b>	<b>6·—</b>	<b>10·—</b>
Poljska . . . . .	<b>3600</b>	<b>3000</b>	<b>2500</b>	<b>2180</b>	<b>10·40</b>	<b>6·25</b>	<b>7·20</b>	<b>7·30</b>	<b>37·50</b>	<b>18·75</b>	<b>18·—</b>	<b>16·—</b>
Vojvodina . . . . .	7000	1200	1000	600	2·50	5·40	5·50	9·15	17·50	6·50	5·50	5·50
Slovenija . . . . .	3000	1380	1300	1200	8·—	10·—	8·50	7·05	24·—	13·80	11·—	8·50
Jugoslavija . . . . .	<b>10000</b>	<b>2580</b>	<b>2300</b>	<b>1800</b>	<b>4·15</b>	<b>7·85</b>	<b>7·15</b>	<b>7·75</b>	<b>41·50</b>	<b>20·30</b>	<b>16·50</b>	<b>14·—</b>
Rusija . . . . .	<b>5000</b>	<b>2000</b>	<b>2000</b>	<b>1200</b>	<b>3·—</b>	<b>6·25</b>	<b>6·25</b>	<b>6·25</b>	<b>15·—</b>	<b>12·50</b>	<b>12·50</b>	<b>7·50</b>
Belgija . . . . .	<b>1235</b>	<b>765</b>	<b>700</b>	<b>490</b>	<b>16·15</b>	<b>10·45</b>	<b>7·50</b>	<b>7·65</b>	<b>20·—</b>	<b>8·—</b>	<b>5·25</b>	<b>3·75</b>
Razni kraji . . . . .	<b>600</b>	<b>500</b>	<b>400</b>	<b>150</b>	<b>7·50</b>	<b>5·—</b>	<b>5·—</b>	<b>6·65</b>	<b>4·50</b>	<b>2·50</b>	<b>2·—</b>	<b>1·—</b>
Kontinent . . . . .	<b>57497</b>	<b>40982</b>	<b>33178</b>	<b>25350</b>	<b>8·20</b>	<b>8·30</b>	<b>7·55</b>	<b>7·35</b>	<b>462·75</b>	<b>341·10</b>	<b>251·60</b>	<b>186·95</b>
Anglija . . . . .	<b>9706</b>	<b>8092</b>	<b>7906</b>	<b>6689</b>	<b>20·75</b>	<b>16·90</b>	<b>12·—</b>	<b>14·25</b>	<b>200·—</b>	<b>137·—</b>	<b>95·—</b>	<b>95·50</b>
Evropa . . . . .	<b>67203</b>	<b>49074</b>	<b>41084</b>	<b>32039</b>	<b>9·85</b>	<b>9·70</b>	<b>8·40</b>	<b>8·80</b>	<b>662·75</b>	<b>478·10</b>	<b>346·60</b>	<b>282·45</b>
U. S. A. . . . .	10076	7891	8700	8700	14·85	14·75	15·50	14·10	150·—	116·50	122·65	122·80
Kanada . . . . .	471	384	375	400	17·65	13·65	14·90	9·60	7·50	5·25	5·60	3·60
Avstralija in Nova Zelandija . . . . .	808	700	750	665	17·30	14·25	14·25	15·75	14·—	10·—	10·—	10·50
Svetovni pridelek . . . . .	<b>78558</b>	<b>58049</b>	<b>50909</b>	<b>41804</b>	<b>10·55</b>	<b>10·50</b>	<b>9·50</b>	<b>10·—</b>	<b>834·25</b>	<b>609·85</b>	<b>484·85</b>	<b>419·35</b>

(Dalje prihodnjič.)

## Razno

Svetovna produkcija piva je znašala lani okrog 156.700.000 hl, dočim predlani še 173.000.000. Konsum piva je nazadoval najbolj v Angliji, Nemčiji in Češkoslovaški. Vzrok temu pojavu je poleg splošno gospodarske krize in brezposelnosti tudi previsoko obdavčenje piva.

Plzensko pivo v Ameriki varjeno. Da menda ne bo iz tega nič. Neki ameriški finančniki so namreč hoteli postaviti v Ameriki novo pivovarno, ki naj bi varila originalno plzensko pivo. V ta namen so zaprosili mestno pivovarno v Plznu, da jim dá na razpolago potrebne strokovne moči in dovoli variti originalno

plzensko pivo; v odškodnino bi ji plačali za vsak hektoliter piva prav lepo pristojbino. Mestna pivovarna v Plznu pa je ponudbo gladko odbila in se postavila na stališče, da se originalno plzensko pivo more in mora variti izključno samo v Plznu.

Izvoz hmelja iz ČSR je znašal v sezoni 1932/33 do konca julija t. l. 61.269 stofov, in sicer se je izvozilo v Francijo 12.331, v Belgijo 10.463, v Nemčijo 9500 in v Ameriko 7973 stofov.

Pivovarne iz Kanade se selijo v USA. Pa ni čudno, saj so bile prej zgrajene v Kanadi le zato, da so fihotapile pivo v USA, sedaj po ukinitvi prohibicije jim pa bolje kaže, da se preselijo v USA in si tako prihranijo večne stroške za prevoz piva.



**Pivovarska industrija v ČSR** zaposluje 17.321 oseb. Skupno je namreč v ČSR 439 pivovarn, in sicer 352 na Češkem, 71 na Moravskem, 15 na Slovaškem in 1 v Podkarpatski Rusiji. Med temi jih je 230 v rokah posameznikov, 125 jih imajo družbe, 55 ustanove, 7 zadruga, 9 občine, 7 cerkve in 6 država. Vse skupaj zaposlujejo 16.449 moških in 872 ženskih delovnih moči; med njimi je 691 tehničnih uradnikov, 500 delovodij, 2855 strokovnih delavcev, 3314 obrtnikov in 1006 strojnikov. V upravi je 1269 uradnikov in 973 uradnic.

## Hmeljarska poročila

**Savinjska dolina:** Zadnjih štirinajst dni je bilo razpoloženje v hmeljski kupčiji večinoma mirno in je le semtertja bilo nekaj več zanimanja in povpraševanja. Cene so ostale v glavnem nespremenjene in se je plačevalo za izbrano prvovrstno blago z napitnino vred do 75 Din, za prvovrstno 65–70 Din in za drugovrstno 60–65 Din za kg. Producenti počasi prodajajo in zelo previdno le po najvišjih dnevnih cenah. Računa se, da je iz prve roke prodanega že nad dve tretjini letošnjega pridelka. Znamkovanih je bilo dosedaj 320 bal savinjskega hmelja letnika 1933 v skupni teži 512 stotov.

**Vojvodina:** Kupčija je zelo mirna ter se vrši nakupovanje le v prav malem obsegu. Plačuje se 60 do 70 Din za kilogram.

**Češkoslovaška:** Pri mirnem povpraševanju se nakupovanje letošnjega žateškega pridelka polagoma nadaljuje. Nekaj več zanimanja je le za prvovrstno blago. Cene so ostale v glavnem nespremenjene in se plačuje za prvovrstno blago po 96–105 Din in za drugovrstno po 87–95 Din za kg. Vkljub mirni kupčiji se producenti dobro drže in ponudba ne prekaša povpraševanja. V splošnem je tendenca zadnji čas nekoliko prijaznejša. Znamkovanih je bilo dosedaj 2571 bal letnika 1933 v skupni teži 3167 stotov. Prodanega pa je skupno dosedaj okrog 40% pridelka. Tudi v Uštěku in Roudnici je kupčija mirna in so producenti zelo rezervirani. Cene so ostale nespremenjene in se plačuje 70 do 87 Din za kg. Prodanega je dosedaj 50% pridelka.

**Nemčija:** Tržišče je zelo mirno, povpraševanja prav malo in so zato tudi cene nekoliko oslabele. Hallertauski hmelj notira 93–103 Din, Tettnang 105 do 112 Din in gorski (Hersbruck) 70–87 Din za kg. Prometa je bilo le malo in se je položaj nagnil v prilog kupcev. Zaključna tendenca je mirna. Po posameznih okoliših se nadaljuje z nakupovanjem v manjšem obsegu po večinoma nespremenjenih cenah, ki le malo zaostajajo za cenami na tržišču v Nürnbergu, semtertja pa jih celo prekašajo. Producenti počasi in previdno prodajajo.

**Belgija:** Na tržišču je prometa malo in je zaključna tendenca zelo mirna; letošnji pridelok notira 42 Din za kilogram.

**Poljska:** Pri mirnem povpraševanju se nakupovanje polagoma nadaljuje. Cene so nekoliko oslabele in se plačuje sedaj 50–60 Din za kilogram.

**Francija:** Dočim se je prvotno kupčija prav živahno razvijala, je zavladovalo sedaj zopet bolj mirno razpoloženje. Cene so nekoliko popustile in se plačuje sedaj po 60–75 Din za kg. Dočim je burgundski pozni

hmelj že razprodan, se računa, da je tudi skupno prodanega že nad polovico letošnjega pridelka.

**Anglija:** Obiranje je v glavnem končano in pridelok je glede kakovosti prvovrsten. — Kupčija za letošnji pridelok se še vedno ni razvila, ker Marketing Board noče s ceno na dan. Napravljenih je bilo le nekaj zaključkov z izrednim dovoljenjem in po neobveznih cenah. Za starejše letnike ni zanimanja in le nominalno notira lanski pridelok 58–62 Din, predlanski 7–16 Din in starejši letniki 4–6 Din za kilogram.

**Amerika:** Obiranje je v glavnem končano, vendar še ni ugotovljeno, koliko znaša celokupni pridelok, kakovost pa je, po vzorcih sodeč, zelo različna. — Kupčija je zelo mirna, povpraševanja malo in pride le semtertja do kakega novega zaključka. Pivovarne dobavljajo večinoma blago še iz prejšnjih zaključkov. Notira pa letošnji pridelok 43–46 Din, lanski 37–41 Din in predlanski 28–32 Din, lanski hmelj iz Evrope pa 89 do 100 Din za kilogram.

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

**Splošno:** Vkljub splošnemu pričakovanju je ostala letošnja hmeljska kupčija tudi nadalje prav mirna ter pričakovane in običajne živahnosti dosedaj še ni bilo. Razmeroma visoke cene, nestalnost valut in zamotani devizni predpisi onemogočajo vsako dalekosežnejšo kalkulacijo in preprečujejo obsežnejšo trgovsko spekulacijo. Tako je položaj prejkoslej zelo negotov ter nejasen in do skrajnosti zamotan, četudi se splošno presoja kot čvrst.

**Proč z nepotrebnimi skrbmi!** Tam nekje v Savinjski dolini živita soseda, hmeljarja Francelj in Jože. Letos sta pridelala precej hmelja in upata, da bosta dobro prodala. Nočeta pa prodati takoj, ker upata, da se bo cena še dvignila in zato čakata. — V nedeljo popoldne se snideta pri kozarcu dobrega tokovca in se pomenkujeta — seveda o hmelju. Pa pravi Francelj: »Veš kaj, Jože, če letos ne zasluživa pri hmelju, ne vem če bova še kdaj. Samo čakati je treba, da cena poskoči. Hmelj je lepo obran, dobro posušen in ima lepo zeleno barvo. Ni me strah, da ga ne bi mogel prodati. Samo eno me skrbi: Povsod bereš danes o požarih in vlomih.« — Jože ga pa zavrne: »Radi tega si pač ne beli glave. Tako stori, kakor sem jaz, pa boš mirno spal. Zadnjič je bil pri meni zastopnik Vzajemne zavarovalnice v Ljubljani ter mi je zavaroval hmelj. Poleg tega sem dal zavarovati proti požaru poslopja in premičnine. Sebe in družino pa sem dal zavarovati proti nezgodi. Kaj veš, kaj vse se ti lahko pripeti! Sedaj sem pa brez skrbi, ker vem, da mi v slučaju nesreče Vzajemna zavarovalnica povrne škodo. Zavaruj še ti, kakor sem jaz, pa boš lahko mirno spal!« — Pa se je tudi Francelj odločil ter še isti dan zavaroval svoje imetje pri naši domači Vzajemni zavarovalnici potom njenega zastopnika, ki je v vsaki župniji.

Manufakturno blago se kupuje  
vkljub najboljši kakovosti  
po izredno nizki  
ceni pri

**ANTON BRUMEC**

**CELJE**

Kralja Petra c. 13



## Za razvedrilo

### Mamin svēt.

H č i : »Mama, kdo mora odnehati, kadar se z zaročencem sporečeva, on ali jaz?«

M a m a : »Zdaj ti, po poroki pa zmerom — o n !«

### Pameten kmet.

K m e t svojemu sosedu: »Krava mi je obolela, pa moram kupovati mleko v mestu.«

S o s e d : »To je pa neprijetno, da moraš mleko lastne krave zlivati proč.«

K m e t : »Kaj še, saj to pa prodam v mesto!«

### Težka odločitev.

A : »Z novim stanovanjem smo zelo zadovoljni, le stene so tako tenke, da sosed lahko vse sliši, kar govorimo.«

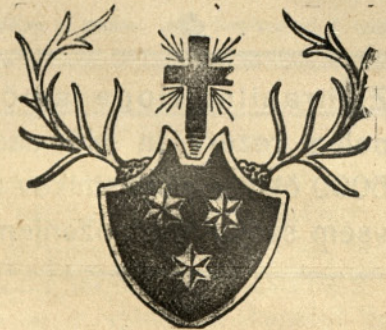
B : »No, pa obesite na steno debelo odejo.«

A : »To pa ne gre, ker potem mi ne čujemo, kaj se pri sosеду govori.«

### V šoli.

U č i t e l j razlaga pregovor »ni vse zlato, kar se sveti« in pokliče Ivančka, da pove kak primer.

I v a n č e k malo pomisli in reče: »Moje hlače, gospod učitelj.«



Ta znak Vam jamči, da prihranite **Din 2,-** pri 1 kg mila, zato zahtevajte le

**cenejše ,Hubertus' terpentinovo milo!**

# Hubertus

terpentinovo milo

je cenejše, toda prav tako dobro!

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



# H MELJARJI! 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

Umetna gnojila, krmila,  
travna in deteljna se-  
mena, galico, žveplo,  
vsa sredstva za po-  
končavanje škod-  
ljivcev 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 št. 10.