

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 7. septembra 1934

Štev. 18

Kaj pa Amerika?

Prav nič zadovoljni nismo letos hmeljarji z začetkom in razvojem hmeljske kupčije. Nobenega živahnega zanimanja in povpraševanja ni, le počasi in previdno se nekaj kupuje ter se nudijo vse drugačne cene, kakor so jih mnogi pričakovali — prav tako, kakor smo že zadnjič napovedali. Lani je trgovina mnogo špekulirala in zašpekulirala na Ameriko in bi pač letos rada krila izgube ter zato pritiska cene. Ker letos zopet nekateri hmeljarji stavijo svoje glavno upanje na Ameriko, pogledajmo, kako je pravzaprav s hmeljem tam.

V USA je predlani znašala površina hmeljskih nasadov 8902 ha in se je že lani povečala na 11.331 ha ter letos na 12.900 ha (Washington 1861, Oregon 8094 in Kalifornija 3035 ha). Tako je Amerika sedaj zopet z ozirom na površino nasadov in množino pridelka največja hmelj pridelujoča država na svetu. Pridetek hmelja je namreč znašal v letih 1927-31 povprečno 133.000 stofov, lani 179.000 stofov in bo po zadnjih cenitvah letos 143.000 stofov. Lani so Američani imeli rekordno letino in bo letos pridelek v kljub večji površini nasadov za 36.000 stofov manjši. Medtem pa so zaloge neprodanega hmelja lani koncem julija znašale le 11.913 bal, dočim letos v istem času 47.271 bal.

Amerike glede hmelja ne moremo več smatrati kot uvozno državo, temveč mnogo bolj upravičeno kot izvozno. Lani je namreč uvozila USA le 25.671 stofov hmelja, največ seveda iz Nemčije, namreč 14.762 stofov, potem iz Češkoslovaške 8720, iz Jugoslavije 1174 in iz ostalih držav 1015 stofov; izvozila pa je že 34.376 stofov, in sicer največ v Anglijo, namreč 20.320 stofov, v Irsko 7228, v Belgijo 1118 in v ostale večinoma izvenevropske države

5710 stofov; izvoz je bil torej za 8705 stofov višji kakor uvoz.

Kakor iz navedenega sledi, izdatnega povpraševanja iz Amerike tudi letos menda ne bomo dočakali. Konsum piva se sicer res stalno dviga in je dosegel že 70% konsuma pred prohibicijo, vendar pa je pridelek hmelja letos celó večji, kakor pa je bil povprečno zadnjih pet let pred prohibicijo, ko je bil konsum piva in s tem poraba hmelja za 30% večja. Tudi tečaj dolarja je v zadnjem času prenilen in preveč negotov, da bi omogočil uvoz žlahtnega hmelja po visokih cenah v večjem obsegu, tembolj, ker so cene domačemu pridelku razmeroma nizke. Amerika je pač Amerika ter bo menda tudi glede hmelja v kratkem postala ista, kakor je bila pred prohibicijo; tudi pred prohibicijo je namreč skušala čim več hmelja izvažati ter je uvažala žlahtni hmelj v večjem obsegu le tedaj, če mu je bila cena sorazmerno nizka, sicer pa se je zadovoljevala z lastnim pridelkom. Mogoče je le, da je okus Američanov postal ali vsaj bo postal finejši in tako prisilil pivovarne, da bodo uporabljale več žlahtnega hmelja.

Savinjski:

K položaju

Z vseh strani usno in pismeno obsipajo naš list z vprašanji, kaj in kako bo letos s kupčijo. Že v zadnji številki je naš vrli soodpornik Savinjski na kratko orisal položaj in tudi omenil, kako se bo letos sezona najbrž razvijala. Predložili smo mu vsa mnogovrstna vprašanja in ga naprosili, da še nekoliko pojasni položaj. Čujmo torej!

Kakor smo že zadnjič omenili, z abnormalno visokimi cenami letos ni računati, ker so, zaenkrat vsaj, močnejši činitelji, ki pritiskajo ceno in zadržujejo živahno kupčijo. Kakor smo dobro predvideli, trgovina radi slabih izkušenj in izgub v lanskem letu letos le previdno tipa. Sicer pa se zaenkrat trži letošnji hmelj le v Nemčiji, na Češkoslovaškem in pri nas, drugod ga pa še ni na tržišču.

V Nemčiji so dovolili zopet svobodno trgovino, vendar določili najnižjo ceno z 72 Din in najvišjo z 110 Din za kg. Te cene pa so razmeroma zelo visoke, tembolj, ker je pridelek v kakovosti silno različen. Ker pa se nemške pivovarne dobro zavedajo, da bodo končno rade ali nerade le morale kupiti domači pridelek in plačati zapovedane cene, enostavno hite z nakupi, da vsaj dobé čim najboljše blago, ki ga bo letos zelo primanjkovalo. Da se pa čim ceneje izmuznejo, so obšle trgovino in kupujejo mnogo direktno od producentov. Tako in zato je v Nemčiji kupčija razmeroma živahna, cene izredno visoke, ker so zapovedane, kupec pa so največ pivovarne same, da si prihranijo vsaj zaslužek, ki so ga sicer redno dajale trgovini.

Na Češkoslovaškem je trgovina svobodna. In tu se začetne cene še vedno niso mogle dvigniti s 60—65 Din, izvzemši par izjemnih slučajev, ko se je plačalo tudi nad 70 Din. Pa vendar je blago v barvi pretežno prav lepo, četudi teža in aroma ni vedno brežhibna. Hmeljarji so se v začetku prav dobro držali, kmalu pa so postali popustljivi in takoj so tudi cene začele popuščati. Trgovini se namreč zde cene previsoke in zato plačajo najvišje zopet le pivovarne. Tako se dogaja nekaj neverjetnega, da se danes najslabši nemški hmelj prodaja po 72 Din za kg, dočim svetovno kot najboljši priznani žateški hmelj doseže komaj 65 Din. V Nemčiji je pač pritisk in komanda, v CSR pa svobodna trgovina. Sedaj pa nameravajo tudi v CSR kar na hitro ustvariti sindikat in monopolizirati hmeljsko trgovino. Kako se bo to obneslo, se bo kmalu videlo. Vsekakor si taka nasilstva lahko dovoli Nemčija, ki še za lastno porabo ni pridelala dovolj hmelja, ne pa Češkoslovaška, ki mora $\frac{3}{4}$ pridelka izvoziti.

Pri nas pa nas najhujše tepe naša malomarnost, ki je povzročila, da naše blago letos ni najboljše in ne tako dobro zmožno konkurence. Glede paritete se ne moremo ozirati na Nemčijo, kjer so cene za domačo porabo prisiljene, za izvoz pa ne pridejo v poštev in jih bodo še znižali s pomočjo premij ali kako drugače. Držati se moramo torej le Češkoslovaške in v primeri s tamkajšnjimi cenami bi morali tudi pri nas za res dobro blago doseči vsaj 40—50 Din za kg. Medtem pa se gibljejo cene

le okoli 40 Din. Vzrok temu, da se torej cene gibljejo nekoliko izpod paritete, je pač v okolnosti, da pridelek povprečno ni najboljši, da so radi denarne sliske hmeljarji bolj popustljivi in da najboljše blago ni v čvrstih rokah, ker ga imajo največ manjši okoliški hmeljarji. Poleg tega pa pri nas kupuje le trgovina, ki tudi v CSR le nerada plača nad 60 Din, pivovarne, ki plačajo tam najvišje cene, pa pri nas direktno ne kupujejo.

Vprašanje je, kako se bodo cene nadalje razvijale. Vsekakor bo položaj jasnejši, ko ožive tudi francoska, angleška in ameriška tržišča. Brez dvoma pa monopolizirane cene v raznih državah koristijo indirektno tudi nam. Tako prav gotovo prisilne visoke cene v Nemčiji mogočno vplivajo na gibanje cen na Češkoslovaškem ter pri nas in prav tako bomo imeli od morebitnega hmeljskega monopola na Češkoslovaškem tudi pri nas znatne koristi. Pa bi morda kdo mislil, da bi bilo dobro tudi pri nas monopolizirati cene. Seveda, k slabim izkušnjam s pšenico in jabolki naj bi pridružili še slabše s hmeljem! Monopol hmelja je namreč mogoč in uspešen le tam, kjer se pridelek porabi pretežno doma, kjer pa je treba računati skoro izključno z izvozom, kakor pri nas, pa se ne more obnesti. Zato nam ne preostane drugega, kakor da združeni preprečimo vedno prekomerno ponudbo in vzdržimo cene *brezpogojno na pariteti*; to pa bo mogoče le tedaj, če bo pretežna večina hmeljarjev dobro organizirana na združni podlagi.

Razno

Dogovor o znižani carini med Češkoslovaško in Nemčijo, s katerim je dovolila Nemčija uvoz hmelja iz CSR po znižani carini 0-70 Rm, t. j. 12 Din namesto avtonomne carine 1-50 Rm, t. j. 25 Din za kg, je koncem avgusta potekel. Po daljših tozadevnih pogajanjih pa je sedaj zopet podaljšan za dobo enega leta in je 5. t. m. že stopil v veljavo. Tako bo Nemčija pri znižani carini in visokih cenah domačega pridelka brez dvoma uvozila letos zelo mnogo cenenejšega žateškega hmelja. Pri nas smo letos sklepali z Nemčijo trgovsko pogodbo in bi gotovo prav lahko dosegli znižano carino za naš hmelj. Ali se res nihče ni spomnil na to?

Vprašanja in odgovori

J. P. v B.: Kaj naj storimo, prodajamo ali čakamo boljše cene? Zadnja leta smo bili vedno točno poučeni in smo zato prav dobro vozili, letos pa smo kar nekam sami sebi prepuščeni. Zakaj tako in kaj priporočate?

Odgovor: Hmeljska sezona je vsako leto drugačna. Ohranite vsekakor mirne živce, okanite se ponujanja ter počasi in previdno prodajajte po najvišjih dnevnih cenah. Sicer pa pridno zbirajte in prispevajte v tiskovni

sklad našega lista ter mu pridobivajte novih naročnikov, pa boste zopet bolj poučeni. Oklenite se Hmeljarske prodajne zadruge, pa tudi ne boste več prepuščeni sam sebi. Kadar bo večina hmeljarjev vestno prebirala naš list ter bo organizirana v Hmeljarski zdruzi, tudi prodaja hmelja ne bo povzročala več toliko skrbi.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Obiranje je končano, vendar je težko preceniti pridelek, ker so bili nasadi silno različni. Vsekakor pa se je pridelalo najmanj 7000, pa tudi do 8000 stotov. Glede kakovosti je blago zelo različno, vendar je tudi prvovrstnega ter v barvi brezhibnega blaga precej na razpolago. — Kupčija je polagoma začela, vendar je še vedno zelo mirna. Išče se predvsem boljše blago in pri mirni tendenci se plačuje okoli 40 Din za kg, le izjemoma se za najboljše z napitnino vred nudi tudi do 45 Din. Dosedaj je že prodanih iz prve roke kakih 1500 stotov. Prvoletno se je kupovalo največ za belgijski in angleški, zadnji čas pa že tudi za nemški račun. Prav tako je zadnje dni bilo tudi nekaj povpraševanja za slabše in najslabše blago, ki se je plačevalo seveda znatno ceneje. Tako so letos, ko je takó različno blago, zelo različne tudi cene in se plačuje sedaj za najboljše 40–45 Din, prav dobro 35 do 40 Din, srednje 25–35 Din in za najslabše blago 15 do 25 Din za kilogram.

Vojvodina: Obiranje je v polnem teku, vendar ga je zadnjih par dni deževno vreme zelo oviralo. Medtem pa je z obiranjem treba hiteti, ker bo hmelj kar hitro rjav, če nastopi zopet vročina. Rdeči pajek se je sicer močno širil, toda hladno in vlažno vreme je nadaljnjo škodo zajezilo. Sodi se, da bo pridelek znašal kakih 9000 stotov in da bo 40% prvovrstnega, 20% prav dobrega, 20% dobrega in 20% slabšega blaga. — Kupčija se le polagoma razvija in se plačuje 30–40 Din za kg. Hmeljarji se drže precej rezervirano in računajo na višje cene.

Češkoslovaška: Obiranje je končano in so tudi zadnji nasadi dali zadovoljiv pridelek. Letošnji žateški pridelek bo znašal kakih 55.000 stotov, t. j. za 14.000 stotov več kot lanski. Po trgovski sodbi je 70% v barvi in rašči tako lepega blaga, kakor že dolga leta ne, 30% pa je v barvi nekoliko slabše. Tudi v ostalih okoliših je hmelj že obran, le pozni v Dubi bo šele prihodnji teden. — Kupčija se je polagoma razvila in se nadaljuje. Hmeljarji počasi prodajajo in je dosedaj prodanega iz prve roke že nad 5000 stotov letošnjega žateškega pridelka. Kupuje predvsem par nemških, švicarskih ter avstrijskih pivovarn in trgovci za inozemski račun. Nemški trgovini zaenkrat zamotani devizni predpisi skoro docela onemogočajo izvoz. Za brezhibno prvovrstno žateško blago se plačuje 60–66 Din, sicer pa 45–60 Din za kg; neka nemška pivovarna je plačala izjemoma večjo partijo 175 stotov res izbrano prvovrstnega blaga iz doline zlatega potoka po 73 Din za kg. Tudi hmelj iz Uštčka se že trži in plačuje po 45–55 Din; prodanega je že nad 1000 stotov. V Roudnici se tudi razvija kupčija in se plačuje po 45–51 Din, za prve bale pa se je plačalo tudi do 58 Din za kg. Zaključna tendenca je mirna. Radi razmeroma nizkih in nič kaj

čvrstih cen, je češka sekcija deželnega kulturnega sveta za 7. t. m. skicala v Prago sestanek zastopnikov vseh hmeljarskih društev v CSR, da se ustanovi hmeljarski sindikat in trgovina hmelja monopolizira.

Nemčija: Obiranje zgodnjih hmeljev je v glavnem končano, pa tudi pri poznem hitro napreduje. Letina se ceni na 42.000–55.000 stotov, pridelek pa je v kakovosti zelo različen. — Na tržišču v Nürnbergu je kupčija še mirna in se le semtertja proda kaka partija letošnjega pridelka in plača Hallertau po 90–95 Din, Teftnang po 105–110 Din in Hersbruck po 75–78 Din za kg. Pač pa je na deželi kupčija iz prve roke vedno bolj živahna. V Spaltu je polovica pridelka že prodana, v Teftnangu že skoro vse boljše blago in tudi v Hallertau se precej trguje. Povpraševanje pa je le za boljše in najboljše blago ter se tako plačuje Spalt po 85 do 100 Din, Teftnang po 78–108 Din in Hallertau po 75 do 85 Din za kg. Hmeljarji pridno prodajajo, nakupujejo pa zlasti pivovarne. Kakor znano, je Nemčija pripustila zaenkrat zopet svobodno trgovanje s hmeljem, vendar določila stalne cene, namreč najmanj 4.20 RM, t. j. 72 Din in največ 6.40 RM, t. j. 110 Din za kg, poleg tega mora kupec za vsak kupljeni stot prispevati še 20 RM, t. j. 342 Din hmeljski prometni družbi v fond za reguliranje cen, zaslužek trgovca pa tudi ne sme presegati 20 RM, t. j. 342 Din pri stotu.

Francija: Obiranje je že pričelo in pri razmeroma ugodnem vremenu prav dobro napreduje. Računa se, da bo celokupni pridelek znašal kakih 20.000 do 23.000 stotov. — Kupčija še miruje, ker letošnjega blaga še ni na tržišču.

Poljska: Obiranje bo v kratkem končano in računa se, da bo pridelek znašal slično kakor lani kakih 15.000 stotov ter bo tudi glede kakovosti precej isti. — Kupčija še ni pričela.

Belgija: Stanje hmeljskih nasadov je prav dobro in so hmeljarji že pridno pri obiranju. Pridelek bo glede množine nekaj večji od lanskega, v kakovosti pa ga bo znatno prekosil. — Tržišče je mirno in cene so nekoliko oslabele. Lanski pridelek kakor tudi letošnji v predprodaji za oktober–november notira 30–32 Din za kilogram.

Anglija: Obiranje je splošno pričelo in računa se, da bo pridelek nekako isti kakor lani, namreč 110.000 stotov. Tudi kakovost bo precej ista, četudi je rdeči pajek povzročil nekaj škode in se je semtertja pojavljala tudi peronospora. — Na tržišču je še vedno popolnoma mirno in so cene za starejše hmelje prejkoslej le nominalne in nespremenjene.

Amerika: Vsa novejša poročila zakasnila.

Za razvedrilo

Vedno isti vzrok.

»Kako to, da vaš kanarček danes poje, saj ga še nikdar nisem slišala peti.«

»Včeraj mu je samica poginila.«

Za razvedrilo.

Mati privede v šolo svoja dva nadebudna dečka ter prosi učitelja: »Gospod učitelj, prosim, pustite danes moja dva dečka sedeti skupaj! Veste, oba imata nahod, pa oba skupaj samo en žepni robec.«

VAM, HMELJARJI,



NUDI PO ZNATNO ZNIŽANIH
CENAH VSAKOVRSNO MA-
NUFAKTURNO IN MODNO
BLAGO ZA MOŠKE IN ŽEN-
SKE V ZELO BOGATI IZBIRI
STARA DOMAČA TRGOVINA



VALENTIN HLADIN, CELJE

PREŠERNOVA ULICA -- POLEG MARIJINE CERKVE

TOČNA IN SOLIDNA // PRIDITE IN PRE-
POSTREŽBA! PRİČAJTE SE!

POZOR! Nova trgovina in novo blago. Nove nizke cene!

Cenjenemu občinstvu najvljudneje naznanjam, da sem
otvoril na vogalu Prešernove ulice in Dečkovega trga
(nasproti Narodnega doma) popolnoma novo

manufakturno in modno trgovino

Vljudno Vas vabim, da me posetite ter se prepričate
o ugodnem nakupu, zlasti pa o skrajno nizkih cenah.
Za obilen obisk se vsem najvljudneje priporoča

ANTON PETEK

modna in manufakturna trgovina

CELJE, Prešernova ulica — Dečkov trg

Z izkupičkom pri prodaji hmelja si poceni nabavite
prepotrebno zimsko blago in obleke pri

TRGOVSKI · DOM
Sternecki
TOVARNA · PERILA · IN · OBLEK Celje št. 99.

Ogromna izbira platna, gradla, sukna, kamgarna,
volne, svile in drugega manufakturnega blaga; zaloga
toplih snežnih čevljev i. dr. zimske, trpežne obutve.
Onim iz oddaljenih krajev pošljem na zahtevo vzorce
in cenik brezplačno na dom!



Sprejema hranilne vloge in
jih obrestuje najbolje. Denar
je pri njej naložen popolno-
ma 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

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

registrovana zadruga z neomejeno zavezo