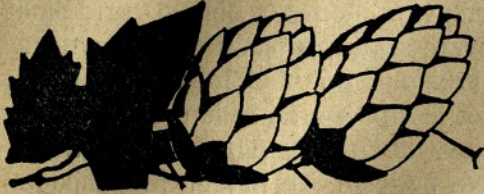


Slovenski hmeljar



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 5. oktobra 1934

Štev. 20

Zakaj nizke cene?

Z naravnost otroškimi nadami so čakali letos naši hmeljarji, kako jih bo nagradila roža za njihov trud. Najbolje je pogodil to savinjsko srčno zadevo tisti, ki je rekel, da smo doslej vozili hmelj v Žalec in nazaj denar nosili, letos bo pa narobe.

Pa ni imel mož tako napak, vsaj kar se tiče nošenja hmelja v Žalec. Kakor spravi mravlje nagon k selitvi, da vzame vsaka jajčece pod pazduho, tako smo letos učakali speš silen naval hmeljarjev z vzorci k raznim žalskim kupcem in žal tudi prekupcem ter priložnostnim barantačem. Pa mislite, da so ponujali blago tisti, ki jim teče voda v grlo? Nikakor ne! Glavni del ponujalcev so tvorili ljudje, ki imajo kljub hudim časom še vedno nekaj v listnici. Pa zakaj so ponujali? Zato, ker so še vedno zmožnega mnenja, da moraš sam iskati kupca, če on tebe ne poišče. Zadnji hribovski hmeljar pa je lahko čul na lastna ušesa, da namerava trgovina letos počasi kupovati, saj trgovci te svoje namere niti niso skrivali. Zakaj niso hmeljarji tega verjeli in se ravnali po tem? Zato, ker niso poslušali nasvetov svojega glasila, temveč so se dali zapeljati lažnjivim besedam »organiziranih« tekačev, češ, da letos hmelj ne bo šel v denar; kdor ga ne bo prodal do določenega dne, mu bo ostal. Zato pa se je na teh ponujalcih uresničil v polni meri hmeljarski pregovor: Ponujalec še ni nikoli »baterno« prodajal. Toda žal so ti ponujalci potegnili kakor obupani utopljeni s seboj v vrtnice ves naš hmeljski trg, tako da smo speš zaman vzdihovali po pravičnem razmerju naših cen z žateškimi.

Toda motil bi se, kdor bi sodil z gornjega, da so bili ponujalci edini krivci letošnjih slabih hmelj-

skih cen. Kdor pozna hmeljske kupce in je zasledoval poročila z našega hmeljskega trga, ta je videl letos, da so rajhovski kupci redki kakor bele vrane in da gre ogromna večina našega letošnjega pridelka mimo Nemčije in njenih lepih hmeljskih cen drugam: na belgijski in angleški račun. Že več let smo zahtevali svoje deleže (kontingente) za uvoz v Nemčijo, kakor jih je dobila CSR svojim hmeljarjem. Ko smo letos sklepali trgovsko pogodbo z Nemčijo, ki nam je radevolje dala lepe ugodnosti za naše kmetijske pridelke, smo zaman iskali med uvoznimi ugodnostmi kontingente za naš hmelj. Pa smo vprašali, zakaj za hmelj teh ugodnosti ni in poučeni ljudje so nam povedali, da so pri sklepanju pogodbe z Nemčijo naši pogodbeniki na naš hmelj — pozabili. Malo čudno se čuje ta trditev, ko vemo, da se ob vseh drugih prilikah vsa javnost kaj rada spomni na hmeljarje, zlasti kadar je treba od hmeljarja kaj dobiti, pa najsibo denar ali pa zaupanje.

Ta pozabljivost je glavni krivec naših letošnjih nizkih cen. Če bi dobili od Nemčije kontingent vsaj 10.000 metrskih stofov — kar bi lahko dobili brez hudega mešetarjenja — bi prišli tudi letos k nam nemški kupci v večjem številu in bi naš hmeljar brez ponujanja prodal svoje blago po cenah vztrezajočih cenam na svetovnih tržiščih. Stara kakor naše hmeljarstvo je že namreč resnica, da so dobre cene prinesli doslej vedno le nemški kupci. Kadar je odločeval o cenah našemu blagu kakšen drug trg (žateški, londonski itd.), ni bilo nikoli prida kupčije in tudi prida cene ne.

Bridke izkušnje so že marsikoga izmodrile. Da bi tudi naši hmeljarji že enkrat spregledali ter našli pravo pot za boljšo bodočnost savinjskega hmeljarstva!

Za boljšo kakovost

Vprav letos zopet vidimo, kako važno in odločilno vlogo igra pri vnovčenju hmelja kakovost pridelka. Kadar je prav občutno pomanjkanje blaga, se pač kupuje vsevprek, ker ni kaj izbirati, toda čim več blaga je na razpolago, tem bolj izbirčen je kupec in celó med dobrim še vedno išče najboljšo. Dandanes, ko imamo pravzaprav vseh mogočih pridelkov in izdelkov več kot dovolj, je pri vnovčenju vedno bolj važno, kakšno blago imaš na prodaj. Množinski pridelki igrajo le še podrejeno vlogo, dočim glavno vedno bolj le kakovostni. Tako je dandanes pri vsakem blagu in prav tako tudi pri hmelju. O tem smo se letos zopet temeljito prepričali.

Kakor iz navedenega sledi, je za nas hmeljarje važno predvsem, da pridelamo v kakovosti čim boljše blago. Če je pridelek za nekaj slofov večji ali manjši, končno ni odločilnega pomena, glavno je le, da je v kakovosti brezhiben. Seveda najbolj idealno bi pač bilo, doseči oboje, namreč obilne pridelke in v kakovosti brezhibno blago. In s pravilnim oskrbovanjem se pri ugodnih vremenskih razmerah do gotove meje da doseči tudi to. Vsekakor pa moramo paziti pri tem, da si radi pohlepa po večji množini ne pokvarimo kakovost pridelka.

Kako se presoja kakovost hmelja, je našim hmeljarjem že dobro znano: Pravilno oblikovane, srednje velike, jajčaste, čvrsto zbite kobule gladko zelene barve s številnimi, finimi lističi, finim in gosto razkolenčenim vretencem ter obilico sveže duhtečega lupulina — to je kakovostno prvovrstno blago. Zlasti barva je pri vnovčenju hmelja zadnja leta vedno bolj odločilna. Pa zakaj? Zato, ker ima gladko zeleni hmelj navadno tudi vse druge, prej navedene lastnosti prvovrstnega blaga! Saj so premale kobule navadno le blede zelene, prevelike in razmrščene ter grobe pa rumenkaste ali tudi le rjavkasto zelene. Ker pa je za varenje najfinejšega svetlega piva, ki se ga dandanes pije največ, dobro uporabljiv le v barvi brezhibno gladko zeleni hmelj, pivovarska industrija tudi zahteva vedno bolj le tako blago.

Razni so činitelji, ki vplivajo na kakovost in barvo hmelja: že lega nasadov sama po sebi, zemlja, gnojenje, obdelovanje, bolezni in škodljivci ter vremenske razmere. Izvzemši vreme, ki je pač vedno svojeglavo in se ne da izpremeniti, ima vendar hmeljar vse činitelje v svojih rokah. Za kakovost in zlasti barvo hmelja pa je važno predvsem pravilno gnojenje in v slučaju potrebe zatiranje bolezni.

O gnojenju smo že ponovno in obširno pisali. S takozvanim polnim gnojenjem dosežemo vedno najboljše uspehe. In vprav tu hmeljarji še vedno mnogo grešimo, ker le preradi gnojimo enostransko. Nepreračunljiv pohlep po obilnih pridelkih vedno zopet povzroča, da gnojimo prekomerno z dušikom, vse premalo pa z ostalimi gnojilnimi snovmi. In vendar je v prvi vrsti le kalij za hmelj tista hranilna snov, od katere najbolj zavisi kakovost in tudi barva pridelka. Če hmelju primanjkuje kalija, bodo vretenca kobul groba, aroma bo šibka, v lupulinu bo premalo smole, barva kobul bo komaj še blede zelena in bo pridelek tudi, ko bo že shranjen, še vedno bolj bledele; poleg tega pa tudi napravi šele kalij hmeljsko rastlino bolj odporno proti raznim boleznim in škodljivcem, ki često skvarijo kakovost in zlasti tudi barvo pridelka. Vprav letos smo zopet lahko dobro opazovali, da je bil v kakovosti in barvi najboljši pridelek iz fistih nasadov, kjer rastlina še ni izčrpala preveč kalija iz zemlje ali pa so bili nasadi dobro zagnojeni s kalijem.

Hmelj je pravcata kalijeva rastlina in poleg apna izmed vseh gnojilnih snovi rabi kalija največ. Zato pa ni čudno, da naša hmeljišča vprav kalija najbolj pogrešajo. **Za kakovost in barvo, hmeljarji, za boljše vnovčenje našega pridelka se gre, zato pa pognojimo naše nasade izdatno s kalijem!** Hlevski gnoj tu ne zadostuje več in moramo v ta namen že uporabiti čista kalijeva gnojila, pri nas torej izključno 40% kalijevo sol. Sicer so nekateri hmeljarji že uporabljali zadnjih par let za gnojenje svojih nasadov tudi kalijevo sol, vendar so gnojili s tem gnojilom večinoma šele spomladi okoli sadežev in še tedaj le pičlo. Gnojimo letos s kalijevo soljo jeseni in široko po nasadu! Vsak, kdor ne bo hmeljišča apnal, naj pred odoravanjem raztrosi široko po nasadu na vsakih 1000 sadežev 40 do 60 kg 40% kalijeve soli, na lahkkih zemljah več, na težkih manj. Le kdor bo svoje nasade sedaj jeseni apnal, naj gnojenje s kalijem odloži na spomlad.

Hmeljarji! Z boljšo kakovostjo in gladko zeleno barvo si bomo olajšali vnovčenje hmelja in dosegli boljše cene. Zato pa že sedaj v jeseni izdatno pognojimo naše nasade s 40% kalijevo soljo, da bo rastlina zdrava in krepka lahko kljubovala vsem boleznim in škodljivcem in da bomo pridelali v kakovosti prvovrstno gladko zeleno in v barvi trajno blago!

Motorno kolo

ARIEL s prikolico ali brez nje prodam pod vrednostjo. Vzajem delno tudi knjižice. Več se izve pri upravi lista pod „Ugodno 6500“.

Razno

Hmelja letos kot lani. Po zadnji cenitvi trgovskih krogov znaša pridelek hmelja letos skoro prav toliko kot lani, namreč:

	1934:	1933:
V Ameriki	170.000 stofov	179.000 stofov
v Angliji	120.000 »	110.000 »
v Češkoslovaški	66.500 »	62.500 »
v Nemčiji	60.000 »	83.500 »
v Franciji	26.000 »	16.500 »
v Poljski	20.000 »	14.500 »
v Jugoslaviji	17.500 »	15.000 »
v Belgiji	10.500 »	8.000 »
Drugod	27.500 »	26.500 »

skupaj 518.000 odnosno 515.500 stofov

Konsum piva v Angliji se še dviga. V prvem letošnjem polletju so navarili 7,264.906 stand. barelov piva, dočim lani v istem času le 6,471.908, torej letos za 12% več.

Izvoz hmelja iz Poljske je znašal v letu 1933 skupno 11.976 stofov v vrednosti 42,944.200 Din. Izvozilo se je največ v Nemčijo, in sicer 5431 stofov ali 49,4%, dalje v Belgijo 1875 (15,5%), v Francijo 977 (8,2%), v Brazilijo 737 (6,1%), v Anglijo 491 stofov (4,1%), ostalih 16,7% celokupnega izvoza pa v razne druge kraje. Uvozilo pa se je v istem času le malenkost 67 stofov v vrednosti 48.140 Din; največ hmelja se je uvozilo iz CSR, namreč 58 stofov.

Hmeljar, ali si zavaroval svoj hmelj proti požaru? Če tega še nisi storil, zavaruj ga takoj pri Vzajemni zavarovalnici v Ljubljani potom njenega zastopnika, ki se nahaja v vsaki župniji.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Položaj v hmeljski kupčiji je v glavnem nespremenjen. Pri bolj ali manj čvrsti tendenci se nakupovanje nadaljuje in plačuje po 20 do 40 Din, za izbrano prvovrstno blago, ki pa je redko in le še v prav čvrstih rokah, tudi do 45 Din za kg. Kakor je okvir cen ostal nespremenjen, pa je blago pri oceni kakovosti napredovalo v ceni za 5 do 10 Din za kg. Zadnji čas je nekaj povpraševanja tudi za najslabše blago po 10 do 20 Din za kg. Tudi za lanski letnik je nekaj zanimanja in se ponuja po 20 Din za kg. Računa se, da je iz prve roke prodana že dobra polovica letošnjega pridelka.

Vojvodina: Nakupovanje se nadaljuje in plačuje za boljše in srednje blago 15 do 35 Din za kg. Najboljše blago je že močno razprodano, za slabše pa je še malo povpraševanja.

Češkoslovaška: Pri vedno bolj živahni in zadnji čas že viharni kupčiji so se cene dvignile in notira sedaj žatec 56 do 67 Din, za res izbrano prvovrstno blago pa se doseže tudi 69 do 74 Din za kg. Računa se, da je iz prve roke prodano že blizu 85% pridelka. Zaključna tendenca je vedno bolj čvrsta, ker so zaloge pičle in v čvrstih rokah ter zato ni ponudbe. Sličen je položaj v Uštku in Roudnici, kjer notira letošnji pridelek 45 do 54 Din za kg in je že tudi do 85% razprodan. Kupuje se največ za nemški in precej tudi za ameriški račun, nekaj pa je tudi špekulacije.

Zbirajte in prispevajte v tiskovni sklad!

Tako hitro kakor letos pridelek še ni bil nikoli razprodan. Tudi pozni hmelj iz Dúbe se že trži, in sicer po 50-40 Din za kg.

Nemčija: Na tržišču v Nürnbergu notira in se trži letošnji Hallertau po 84 do 102 Din, Hersbruck po 77 do 84 Din in Tettnang po 107 do 112 Din za kg. Trži se največ Hallertau in Tettnang, za Hersbruck pa je šele zadnji čas več povpraševanja. Sicer pa je prometa razmeroma malo, ker je skoro pretežni del letošnjega pridelka bil razprodan mimo tržišča. Zato je zopet več povpraševanja za lanski letnik po 60 do 67 Din in celo za starejše do 21 Din za kg. V posameznih okoliših je kupčija nadalje živahna, vendar pa je letošnji pridelek v glavnem razprodan in se pobira sedaj le še slabše blago, ki prej ni našlo kupca. Zato je tendenca sicer mirnejša, vendar nadalje čvrsta; celo za najslabše blago se plačuje do 42 Din za kg. Celokupni pridelek se ceni na 58.000 stofov, neprodano iz prve roke pa je le še 5.000 stofov.

Francija: Pri živahni kupčiji je nad polovico pridelka, prvenstveno boljše blago, že razprodano. Prvočno se je plačevalo le 17 do 22 Din, pozneje pa so se cene hitro dvignile tudi do 40 in 47 Din za kg. Vkljub temu, da je najboljše blago razprodano, notira letošnji pridelek še vedno 17 do 37 Din za kg ter je tendenca nadalje čvrsta in razmeroma živahna.

Poljska: Pridelek znaša do 20.000 stofov in je sicer prav dobre kakovosti, le v barvi je slab. Kupčija je razmeroma mirna in se za prebrano blago plačuje 25 do 35 Din za kg, sicer pa 14 do 20 Din za kg. Gladko zeleno blago, ki je letos silno redko, je večinoma razprodano, le nekaj večjih partij je še v čvrstih rokah. Za slabše blago pa zaenkrat še ni mnogo povpraševanja.

Belgija: Pretekli teden je bila kupčija prav živahna, sedaj pa je zopet mirnejša. Letnik 1934 notira Poperinghe 23 do 25 Din, Alost pa 28 do 35 Din za kg. Tendenca je čvrsta.

Anglija: Obiranje je končano in pridelek, ki se ceni na 125.000 stofov, je prvovrstne kakovosti. Nakupne cene so uradno določene s 30 do 47 Din za kg. Že zacarinjen inozemski hmelj se prodaja v Angliji nemški po 111 Din, žateški po 85 do 98 Din, jugoslovanski po 65 Din, poljski po 50 do 64 Din in ameriški po 43 do 56 Din za kg franko London. Na zahtevo hmeljarjev bo menda že z 20. t. m. prepovedan uvoz inozemskega hmelja v Anglijo in posledaj dovoljen le v obliki konfingentov.

Amerika: Obiranje je v glavnem končano in pridelek v splošnem zadovoljava v vsakem oziru. Kupčija pa je prejkoslej mirna in letošnji pridelek notira 21 do 24 Din, lanski 17 do 23 Din, predlanski 13 do 16 Din in starejši 8 do 13 Din, že zacarinjen inozemski hmelj pa lanski 65 do 87 Din in predlanski 30 do 56 Din za kg. Prometa je razmeroma malo.

Splošno: Za gladko zeleno, v barvi brezhibno blago je kupčija trajno živahna, ker radi pičle domače lefine kupuje povsod zlasti nemška trgovina. Z ozirom na to, da je v Nemčiji že in bo v kratkem tudi v Češkoslovaški

Pristopajte k hmeljarski prodajni zadrugi!

in Franciji pridelek razprodan, se bodo predvidoma tudi drugod cene napele in bo tudi za v barvi slabše blago več povpraševanja. Vsekakor pa trenotno neugodno vpliva na tržišča za angleški račun grozeča prepoved uvoza inozemskega hmelja v Anglijo, ki ima stopiti 20. t. m. v veljavo.

Najvišje cene, plačane zadnji čas za najboljši letošnji hmelj raznih provenienc iz prve roke, so bile naslednje:

Nemčija (Tettnang)	110 Din za kg
Češkoslovaška (Zatec)	73 Din za kg
Jugoslavija (savinjski)	45 Din za kg
Francija (alzaški)	42 Din za kg
Belgija (Alost)	35 Din za kg
Poljska (wolinjski)	34 Din za kg
Amerika (kalifornijski)	26 Din za kg

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

Za razvedrilo

Nesrečna pošta.

Janezek: »Igrali smo se pošto, mama. Cel kup pisem smo razdelili na ulici!«

Mati: »Kje pa ste dobili pisma?«

Janezek: »I v tvojem predalu; bila so zvezana z rdečim trakom!«

Preglejte in upoštevajte oglase!



Ljudska posojilnica v Celju

v novi, lastni palači

na voglu Kralja Petra ceste in Vodnikove ulice

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

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! PRIČAJTE SE!**