

Slovenski hmeljar

Glasilo hmeljarskega društva za Slovenijo

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

Leto II

Celje, dne 23. oktobra 1931

Stev. 22

K letošnji sezoni

Letošnja hmeljska sezona je, v glavnem vsaj, končana. Zato ne bo napačno, ako nekoliko pregledamo, kako je potekala, kako smo kaj letos opravili in kako se nam je ravnati v bodoče.

Pred obiranjem so bila na dnevnem redu vsakovrstna ugibanja in ne redki glasovi, da bodo cene letos izredno nizke in se hmelja sploh ne bo izplačalo obirati. Nekateri večji hmeljarji, zlasti tisti, ki niso toliko navezani na hmelj, so tem glasovom verjeli in res pustili del ali pa tudi vse nasade neobrane. To pa tem bolj, ker je celó S. E. H. B. s sedežem v Žatcu pospeševal te vesti in priporočal pustiti del nasadov neobranih. Toda večinoma smo obrali, seveda ne čisto, temveč smo skrbno prebirali in pustili mnogo hmelja neobranega, ker to nam je bilo jasno vsem, da bo imelo izgled na prodajo le prvovrstno in brezhibno blago. Tako smo nabrali v splošnem prav lep pridelek vključno temu, da nam je zadnji čas preklicano nagajalo vreme, deževje, mraz in megla, ter smo morali kar hiteti z obiranjem, da nam hmelj ni porjavel.

In začeli smo prodajati! Najprej se je prevzemalo blago, že predprodano večinoma po 8 do 10 Din za kilogram. Obenem pa se je začelo polagoma tudi nakupovati, toda ne po 2 do 4 Din, kakor so prerokovali razni črnogledneži, temveč po 7—8—9 Din. Pri teh cenah pa ni dolgo ostalo, temveč so se cene kaj hitro dvignile na 10—11—12 Din za kilogram. Najvišja cena, ki smo jo letos dosegli, pa je bila celó 13 Din in toliko napitnine, da lahko računamo tudi 14 Din za kilogram. Cene so se dvigale zelo hitro, držale so se nekoliko časa na 7 do 9 Din, skočile na 10 in kar hitro tudi na 11 Din, zopet nekoliko zastale ter se potem čez noč dvignile na 12 in 13 Din. Povpraševanje je bilo prav

živahno in kdor je hotel, vsak je lahko prodal in, kar je še posebno važno za letošnje razmere, tudi prav dobro prodal. Nakupovalo se je v prvi vrsti za angleški in belgijski ter le deloma tudi za nemški in češki račun. Celó razlika v ceni za boljše in slabše blago je bila razmeroma prav majhna in se je tudi slabše blago dalo prav dobro prodati. Tako so se cene našemu letošnjemu pridelku precej časa gibale nad ceno žateškega, navadno najdražjega hmelja, vključno temu, da smo mi navezani skoro izključno le na izvoz, dočim naši češki tovariši lahko računajo tudi s prav čedno in znatno domačo porabo. Ta visoka cena za naš pridelok je bila sicer marsikomu nerazumljiva, abnormalna, toda vleklo je dobro blago in vleklo je — angleški in belgijski račun. Potem pa, ko smo pretežni del pridelka že prodali, je prišlo do zastoja, zanimanje je ponehalo in šele tedaj je oživel žateški trg. Pri nas pa so tedaj cene nazadovale na 9—8 in za slabše blago celó na 6 Din, pa še pri teh cenah je bilo povpraševanje slabo in tudi prometa malo. Tak je položaj tudi še danes.

Toda večinoma smo izrabili dobro ceno ter prodali 90% pridelka; mirno lahko trdimo, da smo dosegli povprečno ceno vsaj 10 Din za kilogram. Z uspehom smo lahko zadovoljni, saj celó žateški hmeljarji niso dosegli te povprečne cene, temveč največ 8—9 Din za kilogram vključno temu, da so se tudi tam potem, ko je začelo pri nas primanjkovati blaga, dvignile cene za prvovrstno blago celó na 14 Din, in to vključno svoji stari ter svetovno znani znamki. Znamka ni vse, znamka ni prvo, temveč prvo in glavno je dobro in brezhibno blago! To so uvideli ter priznali letos tudi češki hmeljarji in upamo, da so uvideli to končno tudi fisti naši vneti zagovorniki obveznega znamkovanja, ki s a m o v ob-

veznem znamkovanju vidijo boljšo bodočnost našega hmeljarstva. Saj je znamka dobra, tudi potrebna, in še kako potrebna, toda vse ni in tudi prvo ne.

Kakih 10% letošnjega hmelja pa imamo še neprodanega. So pač hmeljarji med nami, ki se kar ne morejo ločiti od svojega pridelka, jim cena ni nikdar dovolj visoka, so slepi in gluhi za vse in prodajo šele potem, ko cena zopet pade ali pa šele po sezoni. Članek »Previdnost je mati modrosti« v 18. števil. našega lista je bil namenjen zlasti tem, je bil zelo umesten, in kdor je upošteval ta resni opomin o pravem času, gotovo ni obžaloval. Za trdovratne »halterje«, ki tega opomina niso hoteli razumeti, pa je težko najti tolažbe, ker je danes položaj na svetovnem denarnem (ne hmeljskem) trgu tako negotov in zamočan, da je zaenkrat vsaka kalkulacija sploh nemogoča. Z ozirom na položaj hmeljarstva samega pa še vedno ni izključeno, da se bodo cene zopet popravile.

Ako nekoliko pogledamo, kako se godi hmeljarjem drugod, smo s potekom letošnje sezone lahko prav zadovoljni. Prodali smo prvi in dosegli povprečno ceno iznad svetovne paritete; dasi je bila najvišja cena, ki se nam je nudila, nižja kakor lani, pa je bila povprečna dosežena cena celó nekaj višja. To pa predvsem zato, ker smo se vendar enkrat že precej okanili tega nesrečnega ponujanja, ki je vedno tako silno tlačilo ceno našemu blagu, ter smo prodajali previdno, kakor je pač bilo povpraševanje. Na drugi strani pa nas seveda cena tudi letos ne more zadovoljiti, ker ne krije niti pridelovalnih stroškov. Temu pa je kriva pač okolnost, da si cene na svetovnem trgu še vedno niso opomogle, ker je hmelja še vedno preveč. Vendar pa bo tudi v tem oziru kmalu bolje, ker bo letošnjim splošno in vsepovsod slabim cenam brez dvoma sledilo zopet znatno skrčenje nasadov tudi v drugih okoliših, kjer so dosedaj še malo skrčili nasade ali pa sploh še nič. Ako se pri teh cenah ne izplača hmeljariti nam, se izplača še mnogo manj drugim, ker imajo večinoma povsod še znatno višje pridelovalne stroške kakor pri nas.

In kako sedaj naprej? Vztrajno po poti, ki nam je dovolj jasno začrtana in o kateri smo se zadnji dve leti prepričali, da je tudi prava, edino prava! Prizadevajmo si, da pridelamo v bodoče še boljše in še lepše blago, pa bomo lahko kljubovali vsaki konkurenci in vsaki še tako stari in dobro znani ter vpeljani znamki. Pri nas ni treba več skrčiti nasadov, saj smo jih že skrčili dovolj in celó že skoro preveč, pač pa moramo posvetiti vso svojo pozornost čim boljši kakovosti našega

hmelja. Urediti moramo še boljše način prodaje našega pridelka, da nas ne bo izkoriščal vsak po mili volji, kadar bo hotel in kakor bo hotel. Končno pa moramo že enkrat zakoličiti naš hmeljski okoliš, da nam v boljših časih hmeljarji-koristolovci, te muhenodnevnicke iz vseh mogočih in nemogočih krajev, ne uničijo zopet v kratkem času plod našega dolgoletnega truda in napora. Po krivdi teh hmeljarjev smo morali namreč vzeti kramp v roko in skrčiti mnogo naših lepih nasadov, radi njih smo morali čvrsto pritegniti pas in dobro zavihat rokave, da smo ohranili naše hmeljarstvo in priborili Savinjskemu goldingu zopet tisto mesto na svetovnem trgu, ki mu po njegovi kakovosti tudi gre. Ne smemo se vdati zopet stari brezbriznosti in malomarnosti, da trenutno zopet ne izgubimo trga, ki smo si ga s tako težko muko priborili nazaj. Nič nas ne sme zapeljati zopet k tisti preletni, tako usodni in škodljivi množinski produkciji, temveč moramo vztrajati pod vsakim pogojem ter vedno in za vse čase pri edino odrešilni kakovostni proizvodnji. In to vsi, prav vsi, tudi tisti stari, zakrknjeni kujoni in omahljivci, ki jim kvalitetna produkcija kar noče v glavo in ki hočejo s svojo malomarnostjo živeti na tuj račun ter stalno ovirajo težko delo za napredek našega hmeljarstva. Kdor hoče biti hmeljar, naj bo res popoln hmeljar z dušo in telesom ter hmeljari kakor treba, ali pa naj pusti vse skupaj in sadi rajši krompir in buče, kjer je glavno množina in ne kakovost, kakor pri hmelju.

Take so naloge našega hmeljarstva za bodoče in s složnim nastopom, trdno voljo ter jekleno odločnostjo jih bomo tudi lahko in temeljito izpolnili. Na ta način pa bomo tudi lahko izdržali sedanjo težko krizo in oster medsebojni konkurenčni boj posameznih hmeljskih okolišev ter skoro doživeli čas, da bo ta naša mila, zadnja leta tako omalovaževana »ročca«, postala zopet nad vse cenjena in »zlata«.

Nemška uvozna carina na hmelj je zvišana

Stara zahteva nemških hmeljarjev je bila med drugimi tudi ukinitvev pogodbene carine 60 RM (770 Din) in uveljavljenje splošne prohibitivne carine 150 RM (1925 Din) za 100 kg. Uresničenju te zahteve pa je stala na poti pogodba Nemčije s Francijo in Belgijo, ki predvideva za hmelj carino 60 RM (770 Din) za 100 kg. Naša država tozadevno ni imela z Nemčijo nobene pogodbe, pač pa dogovor največjih ugodnosti in je na podlagi tega tudi za nas veljala ista carina kakor za Francijo in Belgijo.

Da bi mogla Nemčija povišati uvozno carino na hmelj, je bilo torej predvsem potrebno prekiniti ali vsaj revidirati tozadevno pogodbo s Francijo in Belgijo. Na pritisk hmeljarjev je nemška vlada že lansko leto tudi pričela tozadevna pogajanja in se ji je prav kmalu posrečilo pogodbo s Francijo revidirati tako, da je imela glede svoje hmeljske uvozne carine proste roke. Z Belgijo pa je šlo težje in že je izgledalo, da bo Belgija vztrajala na pogodbeni carini in bo tako ostalo vse pri starem. Toda pred kratkim sta se zopet mudila zastopnik nemške vlade in predsednik Hmeljarskega društva iz Münchena v tej zadevi v Bruxellesu ter se jima je posrečilo tudi z Belgijo pogodbo tozadevno revidirati. Sedaj je bila premagana zadnja ovira in Nemčija je z veljavnostjo od 12. oktobra tega leta vpeljala splošno prohibitivno carino na hmelj v znesku 150 RM (1925 Din) za 100 kg, to je 1.50 RM (19.25 Din) za kilogram.

S tem je na vsak način tudi naše hmeljarstvo zelo prizadeto, ker gotovo ni vseeno, če se za naš hmelj, ki se izvažja v Nemčijo, plača 7.70 Din ali pa 19.25 Din za kilogram carine. Zato se je naše Hmeljarsko društvo takoj obrnilo na merodajne kroge v Beogradu, da izposlujejo v Nemčiji za določen kontingent, vsaj 10.000 stofov letno, nižjo uvozno carino, da bo tudi nadalje mogoč izvoz našega hmelja v Nemčijo. Ker je znižanje uvozne carine v Nemčijo vsaj za določen letni kontingent v življenskem interesu našega hmeljarstva, upamo, da bo naša vlada storila vse potrebno in se ji bo tudi posrečilo doseči znižanje uvozne carine v tem smislu.

Še mnogo bolj v živo kakor nas pa zadene uveljavljenje nemške prohibitivne carine češke hmeljarje. Že z uveljavljenjem prisilne uporabe domačega hmelja v Nemčiji so se čutili Čehi zelo prizadete. Zato so se odpravili zastopniki češkega hmeljarstva v Nemčijo, da se nekako pobotajo z zastopniki nemških hmeljarjev in dosežejo kake posebne ugodnosti za češki hmelj. Sestali so se 8. in 9. t. m., razpravljali o vzrokih sedanje težke hmeljske krize in o potrebi mednarodne ureditve produkcije in trgovine hmelja. In dočim so bili Čehi že prepričani, da bodo Nemci vsaj nekoliko popustili od svojih ostrih prohibitivnih ukrepov, so jim ti za hrbtom že pripravili nov udarec — zvišanje uvozne carine. Zopet nov dokaz, da so vsa govoričenja o mednarodnem hmeljarskem sporazumu zaenkrat še prazne marnje in da imajo vedno vsi samo k sebi roke obrnjene. Pomagaj si sam in Bog ti bo pomagal — to staro pravilo je danes bolj kot kdaj poprej opravičeno in ga moramo zato tudi bolj kot kdaj poprej upoštevati.

Kakovost piva in hmelj

Kakovost piva je v obilni meri odvisna od kakovosti uporabljenega hmelja. Predvsem je važno, da hmelj ni prestar in res popolnoma dobro ohranjen. Zelo važno je tudi, kdaj se doda hmelj pivu, koliko se ga dá in koliko časa se vari s hmeljem. Mnogo bolje za kakovost piva je namreč vedno dati pivu nekoliko več hmelja in variti krajšo dobo, kakor pa z manj hmelja variti daljši čas. Dočim se v prvem primeru izločijo iz hmelja samo najboljše in res žlahtne snovi, se pri daljšem varenju izločijo tudi snovi, ki so pivu samo v kvar.

Najbolj karakterističen za pivo je prijetno grenki okus, ki pa seveda ne sme biti tako grenek, da postane neprijeten. Grenkost piva pa se dá regulirati v prvi vrsti s hmeljem, in zato ni vseeno, koliko hmelja se uporabi in kakšen je ta hmelj. Spreten pivovarnar navadno nikdar ne uporablja samo eno vrsto hmelja, temveč mešanico raznih provenienc, katero si je sestavil na podlagi dolgoletnih praktičnih izkušenj; poedine provenience hmelja se namreč zelo dobro med seboj izpopolnjujejo. Koliko hmelja je treba dodati pivu zavisi tudi od kakovosti uporabljene vode in trajanja zorenja. Grenkost piva postane namreč finejša in prijetnejša, čim dalj časa pivo zori; zato pa je za dobro kvalitetno pivo treba dodati nekaj več hmelja in pustiti pivo dalj časa zoreti. Kar se tiče vode, je predvsem važna njena trdota; čim bolj trda je voda, tem dalj časa mora pivo zoreti. Pivo, varjeno s prav mehko vodo, pa bo po dolgem zorenju le tedaj dobro, ako mu je bilo dodanega dovolj hmelja.

Za določeno vrsto piva je treba vedno uporabiti tudi določeno vrsto hmelja odnosno mešanico raznih vrst hmelja v določenem razmerju. Ves ta hmelj pa mora biti seveda vedno brezhibne kakovosti in nepokvarjen. Posebno svello pivo je v tem oziru zelo občutljivo in je zlasti za to pivo treba uporabljati vedno le prvovrstni hmelj.

Ene in iste vrste pivo iz različnih pivovarn pa ni vedno enako, temveč večkrat zelo različno po kakovosti, eno boljše, drugo zopet slabše. Celó ene in iste vrste pivo iz ene in iste pivovarne se večkrat prav znatno razločuje po svoji kakovosti. Vzroki zato so seveda različni, vendar pa je v prav mnogih slučajih vzrok temu baš hmelj. Mnoge pivovarne so si namreč, zlasti pri nizkih cenah zadnjih let, nakopičile velike zaloge hmelja, ki pa se je začel kvariti, ker ni bil vedno najboljše kakovosti, večkrat slabo posušen in prepariran ali pa v pivovarni sami slabo spravljen. Pivovarna pa troši navadno najprej hmelj iz najstarejših zalog, in ako je

ta že pokvarjen, trpi radi tega seveda tudi kakovost varjenega piva. Pa tudi pivovarne še danes rade preveč varčujejo s hmeljem, ga dajo premalo in varijo predolgo, menda iz navade še od tedaj, ko so bile cene hmelja tako silno visoke in ga je bilo sploh težko dobiti; seveda tudi radi tega kakovost piva večkrat prav mnogo trpi.

Pivovarne večinoma ne kupujejo hmelja naravnost od producentov, temveč od trgovcev, svojih stalnih dobaviteljev, katere tudi zelo nerade menjajo. Marsikateri hmeljski trgovec se je o tem že sam prepričal, ko je ponudil hmelj eni ali drugi pivovarni, pa ni uspel, dasi je ponudil nižje kakor njen stalni dobavitelj. Vzrok temu leži predvsem v tem, da pivovarne uporabljajo večinoma mešanice hmelja raznih provenienc, katere jim pripravi njihov stalni dobavitelj, ki že iz praktične izkušnje ve, kakšno mešanico potrebuje dotična pivovarna. Uporaba mešanic raznih vrst hmelja je tudi vzrok, da producenti tako težko in le v redkih slučajih proderejo s svojim pridelkom naravnost v pivovarne, ker se le-te večinoma nerade ukvarjajo z napravo teh mešanic, temveč prepuste ta posel raje svojim stalnim dobaviteljem, ki so v sestavi mešanic hmelja za razne vrste piva navadno tudi spretnejši kakor pa pivovarne same.

Hmeljarstvo na Poljskem

Na Poljskem je hmeljarstvo že zelo staro. Pred vojno je bilo v mejah današnje poljske države nad 7000 ha hmeljskih nasadov, ki pa so se med vojno zelo skrčili, tako da jih izkazuje uradna statistika l. 1922 komaj še 1300 ha. Po vojni pa so se hmeljski nasadi leto za letom bolj širili in jih je danes že zopet nad 3600 ha.

Središče poljskega hmeljarstva so Volhinija in Lublin, okrožje Neutomišel na Poznanjskem in Lvov. Skoro $\frac{2}{3}$ hmeljskih nasadov odpade na Volhinijo, kjer se peča s hmeljarstvom nad 900 manjših kmetovalcev, ki imajo tudi svoje društvo »Volhinjsko hmeljarsko društvo«, katero s poukom o sajenju in gnojenju hmelja, o zatiranju škodljivcev in boleznih, o sušenju itd. skrbi za pospeševanje hmeljarstva. Isti namen ima tudi »Hmeljarska banka v Dubnu«, ki je bila ustanovljena l. 1926 ter ima nad 900 članov. Ta banka nudi svojim članom potrebne kredite, uravnava hmeljsko kupčijo ter v svrhu pospeševanja izvoza išče zveze z inozemskimi središči hmeljske trgovine, predvsem z Žatcem, Nürnbergom, Bruxellesom in Londonom. Hmeljarska banka v Dubnu ima tudi več lastnih, moderno urejenih hmeljarn, kjer preparira in egalizira hmelj ter potem izvažata enotno blago.

V okraju Lublin, kamor spadajo vojvodstvo Lublin, Warszawa, Bialy kamen, Kielce in Lodz, pa so hmeljarji predvsem veleposestniki; združeni so v Lublinskem hmeljarskem društvu. Z domačo kakor tudi izvozno hmeljsko trgovino pa se peča »Syndikat plantatorow chmielu« v Varšavi, ki ima dve veliki in lepi hmeljarni v Varšavi in Lublinu. Tudi hmeljarji na Poznanjskem in okoli Lvova so združeni v lastnih hmeljarskih društvih.

Kakor drugod, je trajala tudi na Poljskem ugodna hmeljska konjunktura do l. 1927. Radi silne nadprodukcije pa je tedaj nastal zastoj v hmeljski trgovini tem bolj, ker se je Severna Amerika sploh nehala udeleževati na evropskih hmeljskih tržiščih. Posledica je bila silen padec hmeljskih cen tudi na Poljskem. Dočim se je l. 1926 plačalo za dober, nežveplan hmelj še 240 dolarjev za 100 kilogramov, se je dobilo l. 1930 komaj še 24 dolarjev.

Poljska porabi lastnega hmeljskega pridelka zelo malo. Leta 1930 je od pridelanih 32.000 stotov porabila samo 8000 stotov, ostalih 24.000 stotov pa je izvozila v inozemstvo. Glavni kupci poljskega hmelja so bili doslej Nemčija, Češkoslovaška, Romunija, Litvanska, Francija, Bolgarija in Anglija. Prej je Poljska precej hmelja tudi uvažala, zadnja leta pa znaša uvoz le še ca. 2000 stotov letno, ker so domače pivovarne pričele uporabljati večinoma domači hmelj. Ker se večina držav, ki imajo lastno hmeljarstvo, radi lastne nadprodukcije vedno bolj brani uvoza, ne širi Poljska več hmeljarstva, temveč si prizadeva izboljšati kakovost in zlasti zenačiti hmelj iz poedinih okolišev, ki drže vsak zase zelo različne vrste hmelja; šele potem si namerava ustvariti tudi lastno znamko. Poljska še vedno upa, da ji nasadov ne bo treba dosti skrčiti in bo vkljub temu prestala sedanjo hmeljsko krizo, ker hoče na vsak način čim bolj pospeševati izvoz svojega hmelja. Vendar pa se ti upi najbrž ne bodo uresničili in bo tudi Poljska prisiljena, da slično kakor ostali hmeljski okoliši znatno skrči nasade hmelja ter s tem prepreči nadaljnjo nadprodukcijo in vzdrži sedanjo težko krizo.

Razno

Radio in pivo. Časopisje je zadnji čas prineslo zanimivo vest o vplivu radia na pivovarniško obrt. V Nemčiji so menda ugotovili, da so poslednja leta prodali presenetljivo mnogo piva v steklenicah, dočim pa stalno pada poraba piva v sodčkih. In kaj so še ugotovili? Nihče drugi kot radio je tega kriv. Takole so si stvar razložili: Radio postaja vedno bolj last najširših krogov. Radio-postaje oddajajo najzanimivejši spored v večernih urah; pred radijem pa so ljudje po napornem dnevnem delu radi pokramljali pri čaši piva v gostilni, sedaj pa vabi radio-spored predvsem domov in gostilne

izgublajo svoje stalne odjemalce piva iz sodčkov. Vnet prijatelj piva se pa radi radia seveda pivu ne more odpovedati in tako ga naroča v steklenicah na svoj dom.

Poraba raznih pijač v Češkoslovaški se je zadnjih deset let precej spremenila, zlasti razmerje med porabo piva, vina in brezalkoholnih pijač. Najbolj nazorno prikazuje to naslednji pregled, v katerem je navedeno posebej pivo, vino, sadjevec in vse brezalkoholne pijače skupno, namreč limonada, mineralna voda in sodovka. V letih 1921—1930 se je namreč potrebovalo pijač (računano v 1000 hl):

	Pivo	Vino	Sadjevec	Brezalk. pijače
1921	6.995	606	57	392
1922	6.099	395	36	340
1923	7.243	453	35	368
1924	8.412	461	44	453
1925	8.980	433	49	552
1926	9.493	455	50	590
1927	9.769	429	56	658
1928	10.805	437	71	783
1929	11.342	466	77	861
1930	11.188	458	?	?

Vsekakor je iz tega pregleda jasno razvidno, da je glavna pijača na Češkoslovaškem še vedno pivo, katerega se troši skoro vedno več, uživanje vina je stalno skoro na isti višini, dočim se uporaba brezalkoholnih pijač zlasti v zadnjih letih vedno bolj širi.

Neprevzemanje nakupljenega hmelja. K tej notici v zadnji številki našega lista smo prejeli sledeči poravek: »Ni istina, da ne zadene nihi tvrde Peřyt nihi njenega zastopnika gosp. Ulage radi neprevzema hmelja, ki sem ga nakupil kot pooblaščenec g. Ulage od hmeljarjev, nobena krivda, temveč izključno le mene kot nakupovalca in da sem pri nakupu hmelja nastopal preko meje dobljenega pooblastila, marveč je res, da ne zadene mene kot pooblaščenega nakupovalca gosp. Ulage radi neprevzema hmelja prav nobena krivda, ker sem nastopal pri nakupu hmelja vedno le v okviru usno in tudi pisмено danega mi pooblastila. Fr. Kovačič, l. r.

Novi nemški carinski zakon. Nemška vlada izdeluje nov carinski zakon. Kot podlaga ji služi baje novi avstrijski carinski zakon. Naša država se že pripravlja, da sklene z Nemčijo novo trgovsko pogodbo. Upamo, da bodo merodajni faktorji ob tej priliki upoštevali življenske interese našega hmeljarstva ter vsaj za določeni kontingent dosegli čim znatnejše znižanje uvozne carine.

Hmeljarska poročila

Savinjska dolina: Položaj je ostal v glavnem nespremenjen. Ker producenti večinoma ne računajo več z dvigom cen, so postali popustljivejši in začeli celo ponujati. Za to so tudi cene še nazadovale in se plačuje sedaj povprečno po 6—7 Din za kg, le kaka partija res lepega blaga doseže izjemoma tudi še do 8 Din za kg. Zanimanje pa je slabo in tudi prometa malo. Zadnji čas se je kupovalo še največ za nemški in nekaj tudi zopet za angleški račun. Zaloge pri producentih so že precej redke in je nekaj inozemskih kupcev že odpoštovalo ter se tudi ostali polagoma pripravljajo na odhod.

Vojvodina: Hmeljska kupčija zadnji čas skoro popolnoma miruje, ker zastopniki raznih tvrdk nimajo nobenih naročil. Poedini prekupci sicer nakupujejo nekaj na svojo pest, vendar po izredno nizkih cenah, po

katerih producenti niso voljni prodajati. Sicer pa je v nekaterih občinah letošnji pridelek že skoro razprodan, dočim ga je zopet v drugih še precej; največ ga je menda še v središču vojvodinskega hmeljarstva, v Petrovcu, vendar je upati, da tudi tu pride kmalu na vrsto. Vsekakor pa so izgledi, da se bodo cene zopet dvignile, kakor to upajo mnogi hmeljarji, precej slabi.

Češkoslovaška: V teku zadnjih štirinajst dni je postalo v hmeljski kupčiji dokaj bolj mirno. Zlasti zadnji čas je postala tendenca še bolj mirna, ker je bila povišana francoska uvozna carina in uveljavljena v Nemčiji prohibitivna carina. Ker pa je znašal letošnji pridelek žateškega hmelja le ca. 90.000 stofov in je nad 90% iz prve roke že prodanega, so se cene še vzdržale in ostale skoro nespremenjene, tako da notira žateški hmelj še vedno izbrano prvovrstno blago 13—13.50 Din, prvovrstno 12—13 Din, dobro srednje 11—12 Din, srednje 10—11 Din, slabo srednje 9—10 Din in slabše 8—9 Din za kg. Trguje pa se večinoma le med prekupci na žateškem trgu, dočim se pri producentih le semtertja še nekaj kupuje. Pridelek, ki je še v rokah producentov, se ceni na kakih 7000 stofov. Znamkovanih je bilo dosedaj že nad 41.000 stofov žateškega hmelja letošnjega pridelka. V Roudnici in Uštěku se plačuje letošnji hmelj po 8—11 Din, v Dubi pa (zelenjak) po 5.50—6.50 Din za kg.

Nemčija: Položaj na nemških hmeljskih tržiščih je prejkoslej zelo miren. Cene, ki so se plačevale v začetku sezone, so ostale z neznatnimi spremembami navzgor in navzdol skoro vedno iste in tudi prometa se je vršil in se še vrši le polagoma in v razmeroma malem obsegu. Vsekakor pa je položaj bil dosedaj precej čvrst in stalen. Zadnji čas notira Hallertauski hmelj srednji 9—10 Din, dobro srednji 11—12 Din, prvovrstni do 14 Din, izjemoma tudi do 15 Din, Spaltski prvovrstno blago 15 do 16 Din, Teftnangski srednji in dobro srednji 16 do 18 Din, gorski (Hersbruck) srednji 6 do 7 Din in prvovrstni Badenski (Bodensee) do 14 Din za kg. Trži pa se še največ srednji Hallertauski hmelj po 9—10 Din, gorski po 5—6 Din in Spaltski po 12—13 Din za kg. Tendenca zelo mirna in nič kaj čvrsta, prometa prav malo. Ker so producenti obupali, da se bi cene še dvignile, so začeli ponujati in prodajati pod ceno, radi česar so cene nekoliko oslabele. (Cene pravzaprav še niso toliko popustile, pač pa je padel tečaj nemške marke in zato cene, preračunane na našo valuto, izgledajo še nižje. Op. ur.)

Belgija: Poročila zakasnila.

Francija: Položaj docela nespremenjen. Šele prihodnje tedne se pričakuje živahnejše zanimanje, ker se bo že pokazal vpliv zvišane uvozne carine tudi na domače tržišče.

Anglija: Vsa poročila izostala.

Amerika: Tržišče je postalo precej mirnejše, tendenca je slabša in cene nekoliko nazadujejo. Notira pa letošnji letnik prvovrstno izbrano blago 19—20 Din, prima 17—19 Din, slabše 14—17 Din, letnik 1930 pa 13 do 18 Din in starejši letniki 10—14 Din za kg. Prometa je zadnji čas zelo malo, prodanih je bilo le nekaj partij Sonoma po 13 Din za kg. Večinoma se sedaj prevzema in razpošilja že nakupljeno blago, za nove zaključke pa ni dosti zanimanja. Hmeljarji sicer zahtevajo še stare cene, vendar bodo pri novih zaključkih cene najbrž vsaj še za 1 Din pri kg nižje.

Za razvedrilo

Pamelno.

Miha: »Za božjo voljo, Tone, kje pa si staknil to modro bunko nad očesom?«

Tone: »To imam od te preklicane krave. Kadar sem jo molzel, me je vedno opletala z repom po obrazu, pa sem ji privezal kamen na rep.«

Iz šole.

»Danes sem bil edini v šoli, ki je znal odgovoriti na stavljeno vprašanje.«

»No, to je lepo! Kaj pa je vprašal gospod učitelj?«

»Kdo je razbil okno v razredu.«

Iz šole.

Pepček: »Mamica, danes me je nagovoril gospod učitelj.«

Mamica: »Tako, kaj pa je rekel?«

Pepček: »Vprašal me je, če imam še mlajše brate in sestre.«

Mamica: »No in kaj je rekel, ko si mu povedal, da si edinec?«

Pepček: »Hvala Bogu.«

Te pa ne...

A: »Zvočni film bo v kratkem premagal ves svet.«

B: »Ves svet? Kaj še! Moje žene tudi zvočni film ne bo premagal.«



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 poskušnje 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

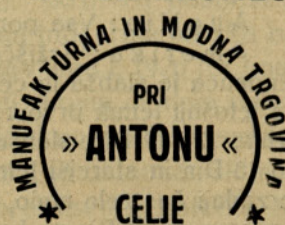
ki deluje že od početka hmeljarstva v Savinjski dolini za razvoj in povzdigo vašega gospodarstva. Za varnost vaših vlog jamči poleg lastnega zavodovega premoženja, ki obstoja iz nepremičnin in večmilijonskih rezerv, še 4000 zadrušnikov z vsem svojim premoženjem.

Vlagatelji pri Savinjski posojilnici ne plačujejo rentnega davka

IVAN RAVNIKAR CELJE

nudi umetna gnojila, semena, barve ter specerijsko 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 nakup vsakovrstnega **manufakturnega** ter **modnega blaga**.

Blago dobre kakovosti, nizke cene, **vsestransko priznana solidnost**.

»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 števil. 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

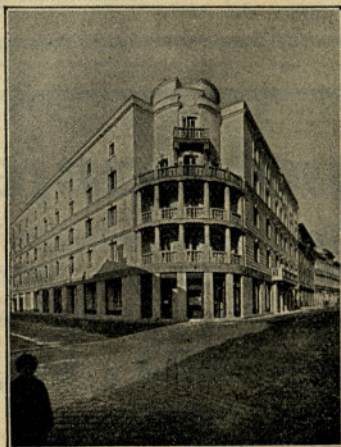
pa na gosp. Žebota Franja, glavnega zastopnika Vzajemne zavarovalnice, Loška ulica 10.

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**