



Motivgruppe · ARGE

**Landwirtschaft**

**Weinbau**

**Forstwirtschaft**

**Mitteilungsblatt Nummer 24 · JAN · 1982**

**Deutsche Motivsammler-Gemeinschaft e.V.**

---



---

**im Bund Deutscher Philatelisten e.V.**

---

Mitteilungsblatt

NUMMER

24

Januar/82

**Internationale Ausgabe**



**Mitteilungsblatt der Motivgruppe**

**Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft**

## Aus dem Inhalt:

- 1071 Bericht der Redaktion  
1073 Schwerpunktthema: Ölfrüchte  
1121 Neuheiten aus aller Welt  
1125 Blick über den Zaun: Wirlesen bei anderen  
1127 Forstwirtschaft und Nutzholz (4):  
Holzverarbeitung und Holzmessen  
1145 Hier sprechen unsere Landesverbände  
1146 Mein zweiter Ausstellungserfolg  
von Erich Markworth, Aerzen  
1149 Moose und Flechten  
von Siegbert Maywald, Grainet  
1157 Landwirtschaftliche Symbole auf Wappen  
von A. Smit, Den Haag  
1160 Österreich aktuell/ Redaktion: Josef Muhsil  
1165 Über den Landbau: 9000 Jahre Landwirtschaft  
von Hans-Jürgen Berger, Kalletal  
1172 Neue Sonderstempel aus Ungarn  
von Dr. Jozsef Csizmazia, Budapest  
1174 Schweiz aktuell/Redaktion: K. Häne-Koller  
1175 Maasai Mayatta  
von A. Smit, Den Haag  
1189 Mitgliederliste 1982  
1201 Bienen-Honig-Imkerei/ Redaktion: Arno Bederke  
1204 Neue Werbestempel aus den USA  
1209 Vorratsliste 10

### ZUM TITELBILD

Der Botanische Garten von Peradenija auf Ceylon zählt zu den großen naturkundlichen Sehenswürdigkeiten, darunter zahlreiche Palmarten: Im feuchten Küstengebiet dominiert die Kokospalme (*Cocos nucifera*). Sie liefert Holz, Bast, Fasern, Gemüse, Frucht, Saft und Öl. Die King-Coconut (*Cocos nucifera aurantiaca*) baut man zur Gewinnung von Kokosmilch an. Auf ganz Ceylon werden die gelben Nüsse zum Kauf angeboten. In dieser Ausgabe beschäftigen sich mehrere Autoren mit den Ölpflanzen der Tropen und ihrer Darstellung in der Motivphilatelie.

### *Liebe Sammlerfreundin, lieber Sammlerfreund,*

Das 6. Jahr unserer Motivgruppe hat begonnen und das erste Ergebnis halten Sie bereits in Ihren Händen - es wird sicher nicht die letzte Aktivität für 1982 bleiben. Zunächst ein "Danke" für die zahlreiche und sicher gut gelungene Zusammenarbeit im letzten Jahr. Dank Ihrer Hilfe konnten wir gemeinsam Veranstaltungen und Verbesserungen durchführen. Die Mitgliederschaft ist seit 1976 von 8 auf 107 angewachsen. Eine neue Mitgliederliste finden Sie in dieser Ausgabe. Nehmen Sie Kontakt mit unseren "Neuen" auf - diese werden sich sicher darüber freuen. Die Resonanz im Ausland wie im Inland ist sehr groß, die Arbeit unserer Gruppe spricht sich herum.

Das große Problem für 1982 ist schon von der Bundespost vorprogrammiert worden: Die neue Postgebührenordnung (PostGebO) vom 1. Oktober 1981 liegt nun seit 3 Monaten auf dem Tisch. Die Gebühren werden damit vom 1.7.82 an neu geregelt. Hier nur einige Beispiele daraus: Der Standardbrief steigt von -,60 DM auf -,80 DM, die Postkarte (nur) von -,50 DM auf -,60 DM, die Einschreibgebühr von DM 1.50 auf 2.- DM. Der Versand unserer Mitteilungen er-



RANG 3

MOTIV-

BRIEFMARKEN-AUSSTELLUNG

höht sich von 1.- DM auf 1.40 DM. Nun, daß sind schon drastische Portoerhöhungen, teilweise über 40%. Man muß damit leben. Das hat u.a. zur Konsequenz, daß unsere Mitteilungen vom Juli bereits Ende Juni verschickt werden. Diese Ausgabe enthält auch den Ausstellungskatalog von unserer Schau "expovina '82", die anlässlich der Deutschen Weinwoche in Essen veranstaltet wird. Sie bekommen diesen Katalog also automatisch zugeschickt. Eine Einladung zur Expovina befindet sich in dieser Ausgabe. Alle Sammlerfreunde sind herzlich zum Besuch der Rang-3-Ausstellung

eingeladen. Sollten Sie eine Weinsammlung besitzen und "immer schon einmal ausstellen wollen", so ist jetzt die richtige Gelegenheit gekommen. Anmeldeformulare und weitere Informationen auf Anforderung (bitte Rückporto DM 1.- beilegen).

Die Mitteilungen sollen in Zukunft Themen zu einem besonderem Schwerpunkt enthalten. Den Anfang macht in diesem Heft die Landwirtschaft. Mehrere Autoren berichten über Ölfrüchte. Weiter sind geplant Forstwirtschaft im April und Weinbau (Frankreich) im Juli. Beiträge zu diesen Themen sind schon jetzt erwünscht. Das Thema pflanzliche Rohstoffe wird durch Informationen des AID-Verbraucherdienstes ergänzt. Unser Dank geht nach Bonn.

Einige Sammler beteiligten sich mit Erfolg bei der "Kassel '81". Das philatelistische Ergebnis war ausgezeichnet

## 100 Jahre Kasseler Philatelie

leider war das Publikumsinteresse nicht besonders groß. Das gilt auch für die Beteiligung an unserem Jahrestreffen. Kassel scheint nicht der geeignetste Ort für eine phil. Veranstaltung zu sein. Schade.

Zum Schluß noch ein Wort zu unserem Auswahldienst: Bitte haben Sie etwas Geduld, wenn nicht sofort alle Wünsche erfüllt werden können. Wenn Sie nicht sofort eine Auswahl erhalten, so bleibt doch Ihre Anforderung bestehen und bei vorhandenem Material bekommen Sie eine Sendung zugeschickt. Zur Zeit sind gute Belege nur sehr schwer zu bekommen, hier ist nicht alles machbar. Dennoch sollten Sie auch weiterhin auf diese Möglichkeit Ihre Sammlung zu vervollständigen, nicht verzichten. Bisher war der Auswahldienst ein großer Erfolg und für viele Mitglieder eine willkommene Hilfe.

Für 1982 alles Gute, viel Spaß beim Hobby. Es lohnt sich weiterhin, mit dem kleinen, bunten, meist rechteckigen Stückchen Papier, auch Briefmarke genannt, zu beschäftigen! Ihr

Hans-Jürgen Berger

Schwerpunktthema in dieser Ausgabe:

### ÖLFRÜCHTE AUF BRIEFMARKEN

#### Ölfrüchte - das Gold des Südens

von Hans Schneider, Essen

Unsere Erde ist reich an wertvollen Ölfrüchten. Betrachten wir die beigegefügte Karte, läßt schon ein erster Blick deutlich erkennen, wo die großen Anbauggebiete der Ölpflanzen liegen. Wie ein riesiger Gürtel umspannen sie die Erde zwischen beiden Wendekreisen der Sonne zu beiden Seiten des Äquators (1).

Es gibt eine einfache Erklärung dafür, warum man ausgerechnet hier unter der heißen Sonne der Tropen und Subtropen die meisten Ölpflanzen antrifft. Besser gesagt: warum die meisten Pflanzen dieses Gebietes Ölpflanzen



2 Ölbaum in Afrika  
3-4 Oliven auf Briefmarken

sind. Denn der Fettgehalt im Samen der Pflanzen ist von der Natur als Schutz gegen die hohen Temperaturen gedacht. Die Öl- und damit die Fettbildung der Pflanze ist also unter anderem auch eine Abwehrmaßnahme, durch deren Wirkung die Frucht widerstandsfähig wird.

#### EWIG GRÜNENDER ÖLBAUM

Ölbäume sind für ihr biblisches Alter bekannt. So liegen

auch ihre höchsten Erträge zwischen dem 40. und 100. Lebensjahr - der Jugend des Ölbaumes. Ebenso schwer wie das Alter des Ölbaumes läßt sich auch seine ursprüngliche Heimat bestimmen. Heute findet man Ölbaumkulturen in fast allen Mittelmeerländern, im Süden der USA, in Mexiko, auf Jamaika, den Bermudas, in Uruguay, Argentinien und Australien. Der Grund für die weltweite Ausbreitung des Ölbaumes liegt wahrscheinlich in seiner Genügsamkeit. Er nimmt mit dem ärmsten Boden vorlieb. Ein wildwachsender



5-8 Kokospalmen

Ölbaum ist strauchartig und hat dornige Äste. Kultiviert dagegen erreicht der weidenähnliche Baum eine Höhe bis zu 13 Metern (2). Seine reifen Früchte, die Oliven, sind weißlich, grün, rötlich, veilchenblau oder schwarz und erreichen oftmals die Größe von Taubeneiern (3). Die ausgereiften Oliven enthalten etwa 40 bis 56% Öl. Im Zweijahres-Rhythmus wechseln gute und schlechte Ernten. Das begehrte Öl bildet sich erst mit fortschreitender Reife. Da die Früchte lange lagern und zeitraubende Transportwege nicht vertragen, werden sie zumeist in der Nähe ihres Standortes bearbeitet.

#### Königin Kokospalme

Die Kokospalme hat viele Namen. Die wissenschaftliche Bezeichnung heißt *Cocos nucifera*. Am Ende der hoch empor-schießenden, stets leicht gebeugten Palmenstämmen reift die Frucht - die Kokosnuß. Eine einzige Palme liefert oft mehr als 200 Kokosnüsse im Jahr und das vom achten bis hundertsten Lebensjahr. Man findet die Kokospalme vornehmlich an sonnigen Meeresufern und den Flußmündungen. Wo eigentlich ihre Urheimat ist, läßt sich nicht mehr mit Sicherheit sagen. Lange bevor der Mensch mit der Kultivierung dieser ertragreichen und vielseitigen Fächer-

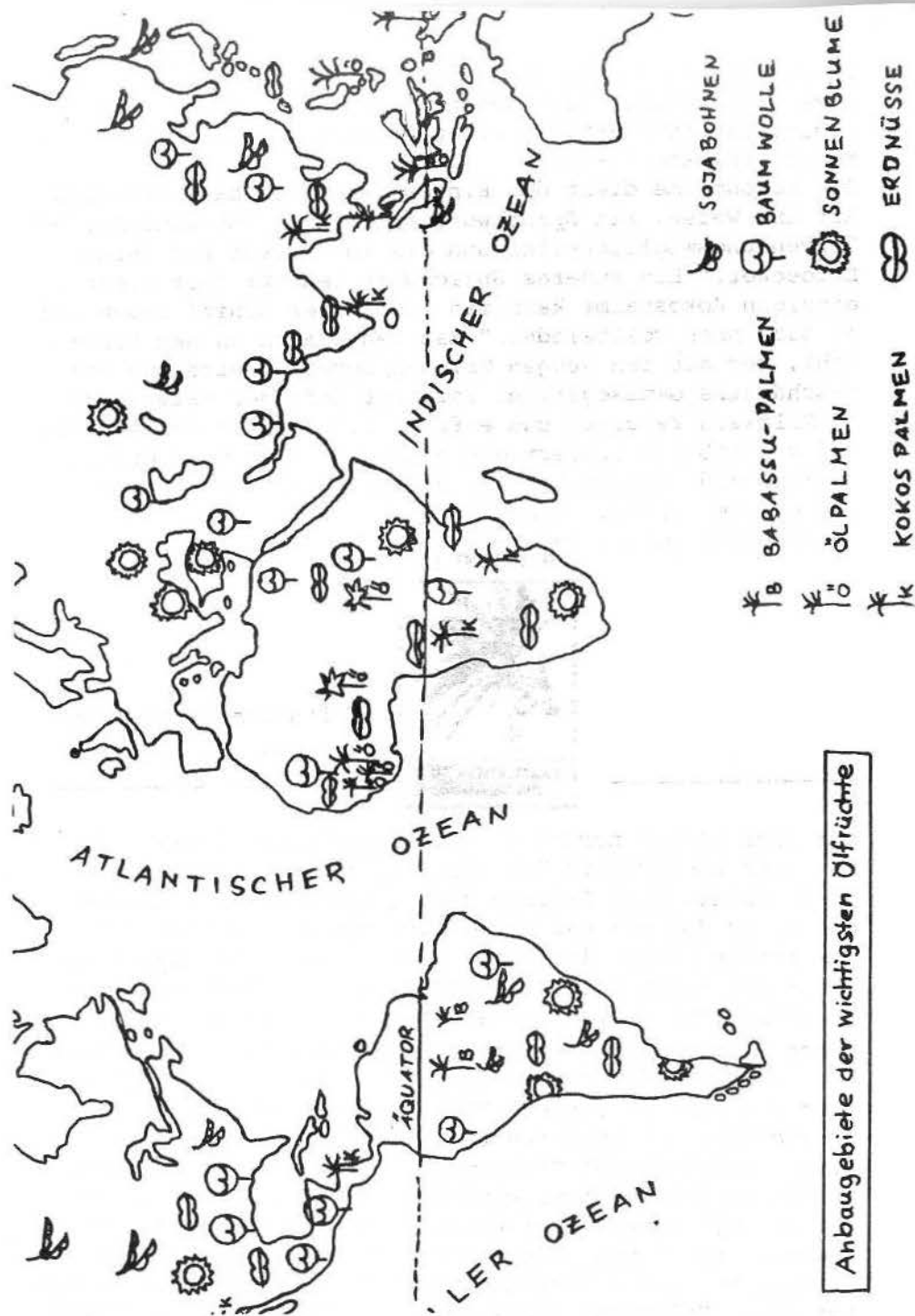
palme begann, sorgte sie seit Jahrtausenden selbst für ihre Verbreitung. Sie kann nämlich ihre schweren, wasserundurchlässigen Früchte viele tausend Kilometer über die Meere schicken (5-9).

Die Kokospalme dient den Eingeborenen auf mannigfaltige Art und Weise. Ein Sprichwort sagt: "Die Kokosnuß hat 99 Verwendungsmöglichkeiten und die 100. wartet auf ihren Entdecker." Ein anderes Sprichwort lautet: "Aus einer einzigen Kokospalme kann man ein ganzes Schiff bauen und es dazu noch vollbeladen." Man denke auch an den Palmkohl, der aus den jungen Trieben bereitet wird und ein geschätztes Gemüsegericht ist. Der Saft der Palme wird zu Palmwein vergoren und erfreut sich großer Beliebtheit. Und schließlich liefert die grüne Kuh auch noch Milch, erfrischende Kokosmilch aus den Früchten. Um nur noch auf einige Verwendungsarten der Kokospalme und ihrer Frucht einzugehen.

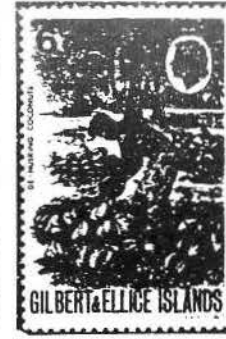


9 Erklimmen der Palme durch Eingeborene

Nun aber wieder zurück zu dem eigentlichen Thema - dem Öl. Eine regelrechte Erntezeit gibt es bei der Kokospalme nicht. Ihre Früchte reifen stufenweise nacheinander, so daß man das ganze Jahr hindurch ernten kann. Das Ernten selbst ist dabei nicht einmal ganz ungefährlich: Mit einem Haumesser bewaffnet erklimmen die Eingeborenen mit erstaunlicher Gewandheit die bis zu 30 m hohen Palmenstämme, um die reifen Kokosnüsse abzuschlagen (9). Wenn das Fruchtfleisch auf der Steinschale gelöst ist wird es 3 bis 5 Tage - zumeist an der Sonne - getrocknet. Das getrocknete Fruchtfleisch nennt man *Kopra*. Durch diesen Trocknungsvorgang werden zweierlei Dinge bewirkt: Erstens wird das Kokosfleisch leichter und der Fettgehalt wird konzentriert, zweitens übersteht es als *Kopra* weit besser den Seetransport nach Europa. Bei einem Ölgehalt von 60-70 Prozent gewinnt man aus einem Kilogramm *Kopra* etwa 650 Gramm Kokosöl (10-16).



Anbaugebiete der wichtigsten Ölfrüchte



10-16 Kokosnüsse, Kopra, Kokosöl



### Prinzessin Ölpalme

Wie die Königin Kokospalme ist auch die Ölpalme fürstlicher Herkunft: Prinzessin wird sie von den Eingeborenen genannt. Die ersten Ölpalmen wurden von einem portugiesischen Schiff, das nach Gold suchte, bereits 1434 an der Küste von Guinea entdeckt, ohne zu begreifen, daß man auch hier eine Goldader entdeckt hatte.

1875 kamen die ersten Palmkerne nach Europa, doch wurde dem flüssigen Gold der Tropen noch keine sonderliche Beachtung geschenkt. Erst 1860 wurden in Deutschland die ersten Palmkerne gepresst. Wenig später begannen Engländer, Franzosen, Holländer und Deutsche in den Hauptanbaugebieten der Ölpalme Straßen und Eisenbahnlinien zu bauen und Plantagen anzulegen. Am Ende des 19. Jahrhunderts begannen Anbau, Handel und Verarbeitung in großem Stil. Von den verschiedenen Arten der Ölpalmen ist nur die afrikanische für die Öl- und Fettwirtschaft der Welt von Bedeutung. Im Gegensatz zur Kokospalme ist das Vorkommen der Ölpalme nicht auf die Küstenbereiche beschränkt. Sie

wächst bis zu 30 Meter hoch und trägt vom vierten Lebensjahr an Früchte. Voll ertragsfähig wird sie aber erst mit dem 15 Jahr und bleibt dann etwa 60 Jahre fruchtbar. Einige erreichen sogar ein Alter von 120 Jahren. Die Früchte reifen unentwegt, so daß das ganze Jahr hindurch geerntet Palmöl aus dem Fruchtfleisch und Palmkernöl aus den Samenkernen. Gleich nach der Ernte wird den Früchten in nahegelegenen Verarbeitungsstätten das wertvolle Palmöl entzogen. Es ist dunkelgelb bis hellrot und hat - wie das Palmkernöl - einen angenehmen Geruch und leicht süßlichen Geschmack (17-19).



17-19 Ölpalmen und Palmöl

### Die klappernde Erdnuß

Die klappernde Nuß nannte der spanische Minendirektor Orviedo die Erdnuß: Er war von 1513 bis 1524 auf Kuba tätig und berichtete als erster Europäer über die wunderliche Pflanze mit Namen "Arachis Hypogea" und ihre Früchte. Die Erdnuß ist eine Verwandte der Erbsen und Bohnen. Nach dem Verblühen krümmen sich die Blütenstiele abwärts und drücken die junge Frucht 5 bis 8 Zentimeter in den Erdboden. Hier erst erlangt die Erdnuß ihre endgültige Reife- und die Berechtigung für ihren Namen (20).

Die Erdnuß ist eine vielseitig verwendbare Frucht: Die gerösteten Samen dienen als Kaffee-Ersatz. Fein gemahlen sind sie die Grundsubstanz der sog. Erdnußbutter, die in den USA allgemein bekannt ist. In einigen Ländern wird Erdnußfett zur Herstellung der weißen Schokolade verwendet. Leicht geröstet und gesalzen kennen wir die Nüsse (auch Kamerunnüsse genannt) als Knabberverzehr (21). Das Erdnußöl wird nicht allein für die Herstellung der Margarine verwendet, man kann es auch als Tafelöl oder streichbares Fett kaufen.

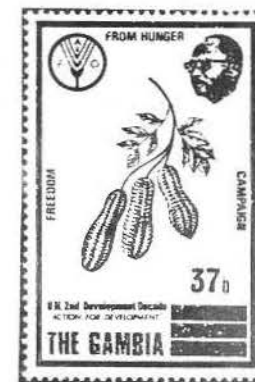
Die Urheimat der Erdnuß ist die brasilianische Steppe, im weitesten Sinne Südamerika. Heute ist ihr Lebensraum der ganze Tropengürtel der Erde. Das einzige europäische Land, das die Erdnuß in exportfähigen Mengen anbaut, ist Spanien. Erdnüsse werden geschält oder ungeschält gehandelt. Vor ihrer Verschiffung werden sie an der Luft getrocknet. Die Nüsse werden dadurch haltbarer und die Samen lassen sich leichter freilegen. Die Erdnuß ist neben der Sojabohne eine ertragreiche Ölfrucht (22-24).



20 Pflanze und Ernte: Erdnuß



22-24 Erdnußanbau



21 Gesalzene Erdnüsse als Knabberverzehr

### Die große Bohne Soja

Die Sojabohne heißt in einem 4000 Jahre alten Dokument schlicht "Ta Teou" - die große Bohne. Und sie ist in der Tat eine große Bohne: Der Ölertrag der Sojabohne steht an der Spitze aller Pflanzenöle der Welt.

Fast 4 Mill. t Sojaöl wurden z.B. 1960 für die menschliche Ernährung gewonnen. Königin Kokospalme spendete dagegen nur 1,9 Mill t Öl!

Die Sojapflanze ist eine der ältesten und wichtigsten Kulturpflanzen des Fernen Ostens. Ihre Spur läßt sich bis in die Zeit um 2800 v.Chr. zurückverfolgen. Ihre Frucht, die Sojabohne, ist ein Grundnahrungsmittel der ostasia-



25-26 Sojabohnen

tischen Völker. Sie wird so vielfältig verarbeitet wie zu: Mehl, Käse, Gewürz, Milch, Essig, Bier, Brot, Worcestersoße und vielem anderen. Angesichts dieser Vielseitigkeit ist klar, warum die Sojafrucht schlicht die große Bohne genannt wird.

Die Sojabohne wächst - im Aussehen unserer Buschbohne ähnlich - auf lockeren Böden in warmen, niederschlagsarmen Klimazonen. Die Pflanze wird je nach Art zwischen 25 und 200 cm hoch und benötigt zwischen 80 und 200 Tage, um auszureifen. Die Erntezeit liegt in den Monaten September und Oktober. Allerdings gibt es je nach Anbaugesbiet Abweichungen. In Indonesien kann z.B. das ganze Jahr über gesät und geerntet werden.

Die Sojapflanze gibt es in rund 400 verschiedenen Arten. Entsprechend der Vielzahl gibt es große und kleine, längliche und runde, eiförmige und plattgedrückte Sojabohnen. Sie sind gelb, grün, braun, schwarzviolett oder auch gescheckt. Der Ölgehalt schwankt zwischen 17 und 20 % (25, 26).

### Gwobener Wind: Baumwolle

Im Gegensatz zu den anderen verwendeten Pflanzenöle ist das Baumwollsaatöl nicht Hauptprodukt einer ausgesproche-

nen Ölpflanze, sondern Nebenerzeugnis einer Gespinstpflanze. 4500 Jahre wurde die Baumwollpflanze nur ihrer spinnbaren Samenhaare wegen angebaut. Erst seit rund 100 Jahren wird auch das Öl der Baumwollsaat planmäßig für die menschliche Ernährung genutzt (27-29).

Die ersten Baumwollkulturen wurden von den Indern angelegt. Sie nannten die Baumwollgewebe poetisch Gewobener Wind. Auch den Inkas und Azteken war die Baumwolle schon vor der Entdeckung Amerikas bekannt. Als man bald die



27-29 Baumwollpflanze

Möglichkeit erkannte, die der neu entdeckte Kontinent für den Baumwollanbau bot, fehlte es an Arbeitskräften. Um diesem Mangel abzuweichen, betraten - höchst unfreiwillig - um 1530 die ersten schwarzen Sklaven amerikanischen Bodens. Wenige Jahrzehnte später arbeiteten bereits 150.000 Neger auf den Baumwollfeldern Nord- und Südamerikas. Über



30-33 Baumwollernte



die fetthaltigen Samenkerne erfahren wir erstmalig von den Griechen Herodot und Theophrastos. Heute ist die Baumwollsaat einer der wichtigsten Öllieferanten der menschlichen Ernährung.



Planmäßige Zucht hat das maschinelle Ernten der Baumwolle möglich gemacht. Die Pflückmaschine reißt die 10-55 mm langen Fasern mitsamt den Samenkörnern aus den aufgeplatzten Fruchtkapseln heraus. Früher mußten die Samenkörner in mühevoller Kleinarbeit von der eigentlichen Baumwolle getrennt werden. Auch dafür gibt es heute Maschinen. Ein einziger Baumwollstrauch liefert etwa ein Kilogramm Rohbaumwolle. Während die weißen Fasern in die Textilindustrie wandern, treten die etwa 6 bis 8 mm langen, schwarzbraunen Samenkörner ihre Reise in die europäischen Ölmühlen an. Hier wird aus dem fetthaltigen Samen das Öl gewonnen. Ungeschälte Baumwollsaat enthält etwa 18 bis 25 % Öl, geschälte etwa 30-40 % Prozent. Baumwollsaat, auch Cottonöl genannt, ist ein ausgezeichnetes Speiseöl (30-33).

#### Gesegnete Pflanze: Sonnenblume

Neben der Kartoffel und der Erdnuß stammt auch die Sonnenblume aus Amerika. Im Jahre 1569 brachte der spanische Forscher Monardes die ersten Sonnenblumenkerne nach Europa. Er berichtete, daß die Indianer und Mexikaner die Sonnenblume eine "gesegnete Pflanze nannten und mit einer einfachen Methode Öl aus ihren Kernen zogen.



34-36 Sonnenblumen

Von Spanien breitete sich die Sonnenblume weiter aus und stand bereits 1654 im Botanischen Garten zu Königsberg. Besonders günstige klimatische Voraussetzungen fand die Sonnenblume in Rußland, Ungarn und auf dem Balkan, der zweiten Heimat der gesegneten Pflanze. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war die Sonnenblume ausschließlich Augenweide stolzer Gartenbesitzer. Erst ein russischer Bauer namens Bokarew soll als erster Europäer den verhältnismäßig hohen Fettgehalt der reifen Sonnenblumenkerne festgestellt haben. Wenig später war sein Heimatdorf bereits

von vielen Sonnenblumenfeldern umringt. Der Segen der Sonnenblume war zum zweiten Male entdeckt worden. Im Jahre 1958 wurden allein in der Sowjetunion 4,5 Mill. t Sonnenblumenkerne geerntet (34-36).

Die Sonnenblume ist eine von der Natur sehr zweckmäßig ausgerüstete Pflanze. Ihre großen Blätter sind schraubenartig angeordnet, so daß die Sonnenstrahlen jedes einzelne Blatt erreichen. An langen Stielen hängen sie leicht nach unten. An ihnen kann der Regen ablaufen und die Wurzeln



37-39 Anbau und Ernte v. Sonnenblumen

gut mit Wasser versorgen. Ist die Sonnenblume verblüht, drängen sich oftmals bis zu 2000 Samenkörner in ihrer Mitte aneinander. Sie sind - je nach Art - schwarz, dunkelbraun, graubraun, beige oder auch gestreift. 55 verschiedene Arten der Sonnenblume sind bisher bekannt. Das Herausholen der Samenkörner erfolgt in den großen Anbaugebieten maschinell, in kleineren auch heute noch mit der Hand. Der Fettgehalt reifer, ungeschälter Kerne schwankt zwischen 22 und 36 % und kann gelegentlich bis an 50 % heranreichen. Sonnenblumenöl zählt zu den feinsten und hochwertigen Pflanzenölen. Es ist klar und hellgelb, hat einen angenehmen Geruch und milden Geschmack (37-39).

#### Sesam, mythologisch und nahrhaft

Ähnlich wie der Ölbaum hat das Öl der Sesampflanze neben seinem praktischen Nutzen eine fast mythologische Bedeutung. Es vermag in der Antike Wunden zu heilen, es speiste Jahrhunderte lang in der griechisch-orthodoxen Kirche die ewige Lampe, Attisches Öl war mit Rosen duftend gemacht und wurde von der schönen Hera benutzt, um ihren Körper damit einzureiben und Demokrit riet dem Volk: "Nehmt innerlich Honig und äußerlich Sesamöl" um gesund und schön zu bleiben.

Für die menschliche Ernährung spielte es neben den an-

deren Pflanzenölen der Tropen nur eine untergeordnete Rolle. Sesam ist eine stark duftende, etwa einen Meter hohe Staude mit schneeweißen oder hellroten Blüten, die Ähnlichkeit mit denen des heimischen Fingerhuts haben. Die Früchte sind rote, dosenartige Kapseln. Sie enthalten den öligen Samen. Je nach Art der Pflanze ist der Samen weiß, gelblich, bräunlich und manchmal tiefschwarz (40).

Die sich in den Kapseln entwickelnden Samen gelangen zu unterschiedlicher Reife. Eine erträgliche Ernte erfordert viel Mühe und Geduld. Der Ölgehalt des Sesam schwankt je nach Herkunft zwischen 47 und 56 %. Hauptanbaugebiete der Sesampflanze sind China, Indien, Sudan und Mexiko, daneben noch die Türkei, Ägypten, Griechenland, Tanganjika, Venezuela, Syrien, Irak und Thailand.



40 Sesampflanze

#### Reserven aus dem brasilianischen Urwald: Babassu

Nur etwa drei Zentimeter lang sind die Samenkerne der Babassu-Palme. Ihre Heimat ist der Urwald Brasiliens. Unmeßbare Fettreserven warten hier noch auf ihre Erschließung. Es gibt große Schwierigkeiten für eine planmäßige Nutzung. Vor allem fehlen geeignete Transportwege. Doch auch das unbarmherzige Klima des brasilianischen Urwalds trägt seinen Teil dazu bei.

Die Babassu-Palme wächst langsam. Sie beginnt erst im zehnten Jahr Früchte zu tragen und hat eine Lebensdauer bis zu 200 Jahren. Die Babassu-Palme wird bis zu 20 m hoch und trägt 15 bis 20 gefiederte Wedel. Die 1 bis 2 m langen Fruchtbündel, von denen eine einzige Palme 200 bis 400 Stück trägt, sehen wir übergroße, reife Maiskolben aus. Um an die durchweg vier Kerne heranzukommen, müssen steinharte Nüsse aufgeknackt werden. Eine harte Nuß für die Technik, denn es fehlt noch für diese Arbeit an geeigneten Maschinen. Der Ölgehalt der Kerne liegt bei 63

bis 68%. Das Babassu-Öl ist bei gewöhnlicher Temperatur ein weißes Fett. Geschmolzen erscheint es fast wasserhell, riecht angenehm nußartig und erinnert an Kokosöl. Es besitzt alle guten Eigenschaften eines ausgezeichneten Speisefettes.

Und zum Schluß noch in gemäßigtem Klima: Raps und Rübsen  
Genaugenommen handelt es sich bei Raps und Rübsen um zwei verschiedene Pflanzenarten, die sich jedoch nur durch Farbe und Größe von einander unterscheiden. Da das aus Rübsen gewonnene Öl dem Rapsöl sehr ähnlich ist, bezeichnet man im allgemeinen beide Öle als Rüböl.

Raps und Rübsen sind die einzigen Ölpflanzen, die im gemäßigten Klima Europas und Asiens in nennenswerten Mengen angebaut werden können. Der Raps ist ein krautartiges ein bis 1,5 m hohes Gewächs mit dunkelgrünen, glatten und mehrfach gelappten Blättern. Er blüht zitronengelb bis orangefarben. Der durchschnittliche Ölgehalt von Raps liegt bei 40%; der von Rübsen bei 35%. Die Preßrückstände - sog. Rapskuchen - werden im Winter als Kraftfutter für das Vieh verwendet. Sie besitzen einen hohen Eiweißgehalt und zeichnen sich durch besonders gute Verdaulichkeit aus.

Die Fettversorgung der Welt ist dank der Ölpflanzen gesichert. Die gespeicherte Sonnenergie der Tropen hat die Gefahr der Unterversorgung gebannt. Denken wir daran, wenn wir eine Briefmarke mit diesem unentbehrlichen Nahrungsmittel in die Hand bekommen.

- Literatur: 1. "Von der Sonnenseite der Erde", Margarine-Institut  
2. Meine Familie und Ich  
3. Für die phil. Belege herzlichen Dank an Claus Spengler in Kaarst.

---

#### GANZSACHE AUS AUSTRALIEN

Gedenkschlag zu 24c; gelb, grün und rot, blühender Eukalyptus-Baum. Ohne Vordruck. Links Brustschild (Sir Joseph Banks) im Rahmen, umgeben von Blütenzweigen, Farnen und Pilz, darüber "XIII. Internationaler Botanischer Kongreß". Rückseitig Entstehungsgeschichte des Kongresses und Beschreibung der auf der Vorderseite abgebildeten Flora und Mimosenzweig/Nr.036/weißes Papier.

---

## DIE KOKOSPALME - EIN SUPERLIEFERANT

von A.Smit, Den Haag

Die Kokospalme ist der weitaus nützlichste Baum auf Erden und deshalb verdient er eine derartige Bezeichnung. Von der Kokospalme sind etwa 1500 Sorten und Varietäten bekannt und der Baum ist bei vielen Völkern beliebt wegen der vielen guten Eigenschaften, die er hat, insbesondere für den Menschen. Bezeichnungen wie: der Lebensbaum, der König der Tropischen Flora, der Baum der Fülle, der Baum des Himmels, die Allesgebende, sprechen Bände.

Nahezu alles an Palme und Frucht ist in irgendwelcher Weise nützlich für die Menschheit. Die faserige Masse, die die Kokosnuß umrahmt und schützt, wird zur Herstellung von Bindfäden und Fußmatten benutzt. Die Kokosnuß enthält ein weißes Fruchtfleisch, das, wenn frisch, sehr schmackhaft ist. Die Frucht enthält einen Saft, bekannt unter dem Namen Kokosmilch; er ist sehr erquickend. Das getrocknete Fruchtfleisch liefert die Kopra, den Ausgangsstoff für das Kokosöl, welches unter anderem als Speisefett gebraucht wird, wie auch zur Herstellung von Seife und Margarine, in Schönheitsmittel, Schmiermitteln, Kunststoffe, Anstrichmittel, usw. benutzt wird. Kokosöl liefert einen wesentlichen Anteil der Weltfettproduktion. Die Hindus machen aus Kokosöl "Ghee", eine Art Butter.

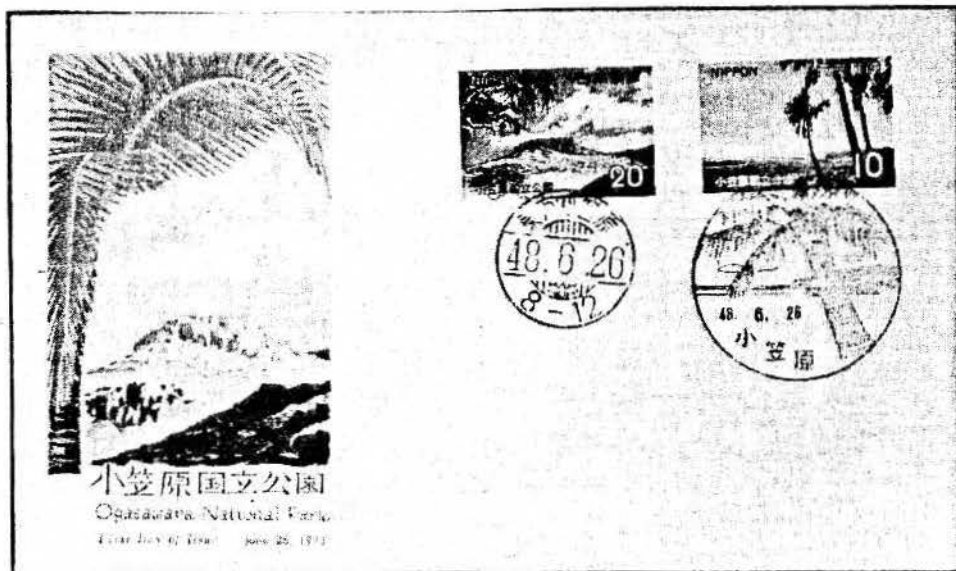
Getrocknetes und danach geriebenes Fruchtfleisch wird vom Zuckerbäcker gerne verwendet. Und zur indonesischem Reistafel gehören Kokosmilch und andere von der Kokosnuß bereiteten Speisen.

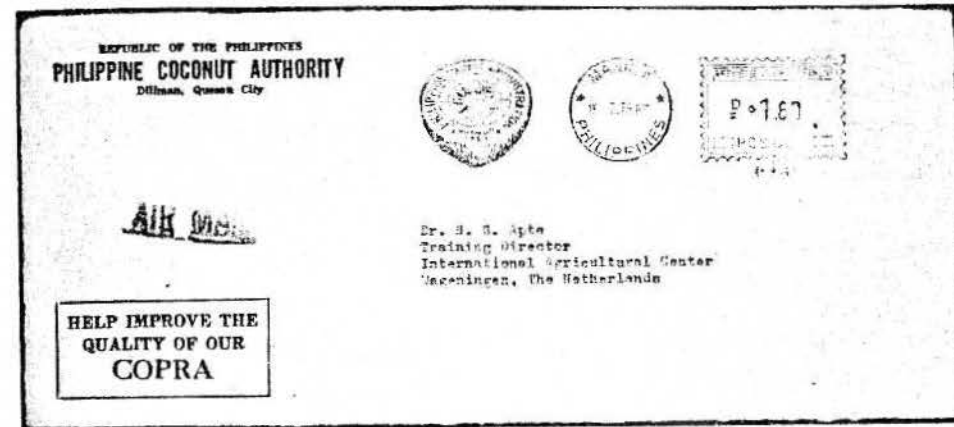
Nachdem das Öl aus der Kopra gepreßt wurde bleibt ein Kokoskuchen zurück - ein geschätztes Viehfutter. Die harte Schale der Kokosnuß wird in den Anbaugeländen vielfach benutzt für allerlei Haushaltsgeschirr wie Löffel, Schöpfer, Schaufeln, Trinkschalen und auch für Kautschukmilchbecher beim Anzapfen der Kautschukbäume.

Wenn man über eine große Menge Schalen zur Verfügung hat, so werden diese häufig zu Holzkohle verarbeitet für industrielle Zwecke, wie Gasmasken-Inhalt.

Die Blätter der Kokosnuß dienen zur Herstellung allerlei Geflecht, für den Häuserbau als Zwischenwände und als









OVERZEESSE PRODUCTEN  
 G. de VRIES & ZONEN N.V.  
 anno 1775  
 TERMIJNMAKELAARS IN RUBBER.  
 COPRA, PEPER, AARDAPPELEN

AMSTERDAM  
 02. VII. 65

NEDERLAND  
 \* 18  
 CENT  
 FR 10456

L. RIEBOW  
 2 HAMBURG 1  
 SPITALERSTR. 11  
 Sisal, Kapok, Piassava,  
 Kokosfasern, Tee  
 gegr. 1884

HAMBURG 1  
 19.5.65  
 2

DEUTSCHE  
 BUNDESPOST  
 020



Dachmaterial - auch als Kleiderstoff. Aus den Blättern entstehen Besen und Pfeile.

Die Blattstiele findet man wieder in der Hofumzäunung der Eingeborenen, während aus den Blattscheiden Fasern gewonnen werden für Seile und Säcke. Aus den Blüentrauben kann man Palmwein zapfen; durch Verdampfen wird aus dieser Flüssigkeit bisweilen ein dunkelbrauner Zucker gemacht. Aus den zarten Geweben des Vegetationskegels bereitet man Palmkohl - ein Gemüse. Die Palmweingewinnung und die Bereitung von Palmkohl haben aber leider zur Folge, daß die Palme nicht länger Früchte trägt und dadurch schließlich ausstirbt.

Nachdem die Kokospalme gefällt worden ist ist der Stamm - der keine Äste hat - ein gut brauchbares Nutzholz für Möbel. Er liefert auch starke Pfosten für den Häuserbau, Grundbalken für Brücken, usw. Auch die Wurzeln dienen dem Menschen bei der Herstellung von Farbstoffen und einheimische Arzneimittel. Die ganze Aufzählung zeigt, daß die Behauptung "Superlieferant" nicht übertrieben ist. Jeder Bestandteil der Palme wird durch die Menschen genutzt.

#### Die Kokospalme

Der Anbau der Palme ist eine ausgesprochene Eingeborenenkultur, allerdings hat sich auch die Plantage einen kleinen Platz erobern können. Große Plantagen sind uns aus Mozambique bekannt, die größten der Welt.

Die wahrscheinlich aus Malaysia stammende Kokospalme ist heute in den gesamten tropischen Gebieten zwischen den Wendekreisen verbreitet und zwar wo ausreichende Regenmengen, Luftfeuchtigkeit und Wärme gute Voraussetzungen für ihr Wachstum zeigen.

Der Stamm der Palme kann bis 25 - 30 m hoch werden ohne Äste. Die Blätterkrone besteht aus große, gefiederte Blätter. Die ersten Früchte bekommt die Palme erst nach 4 - 7 Jahren. Die Fruchtproduktion ist am größten zwischen dem 20. und 40. Lebensjahr und diese kann bis 100 Früchte pro Jahr betragen. Die Produktivität nimmt nach dem 60. Jahr nach und nach ab.

#### Die Ernte

Das ganze Jahr hindurch können Kokosnüsse geerntet werden. Es sind immer Früchte in verschiedener Größe an einer Palme zu finden. Erntereife Früchte können von selbst herunterfallen; der Mensch kann aber auf die

Palme klettern und die Früchte selbst herunterholen. Eine besondere Erntehilfe bilden hier und da in Südost-Asien die Ernteaffen, eine zu den Makaken gehörende Affensorte. Da diese viel in Südsumatra (Indonesien) im Lampong-Bezirk vorkommen, werden sie oft bezeichnet als Lampong-Affen. An einem Seil klettern die Affen in die Palme und drehen die Nüsse aus der Traube.

#### Coco-de-Mer-Palme

Auf zwei Inseln der Seychellen-Gruppe liefert die dort einheimische Palme *Lodoicea seychellarum* eine besondere Kokosnuß. Diese Frucht ist größer und schwerer als gewöhnlich und sieht wie eine Zwillingenuß aus. In "Thema International" (SMV) September 81 finden wir eine sehr gute und interessante Betrachtung unter dem Titel "Die Seychellen-Nußpalme".

A. Smit

---

### DIE SEYCHELLEN-NUSSPALME

---

Am 31. Oktober 1980 gab die Inselrepublik Seychellen vier Sondermarken heraus sowie einen Block. Abgebildet ist die Seychellenpalme. In einem Beitrag von Guy Lionnet in den Nachrichten Thema International (SMV) steht u.a.:

"Die Coco-de-Mer ist eine hochgewachsene Palme mit einem extrem geraden und glatten Stamm, große, steife, fächerförmige Blätter und sehr große erstaunlich geformte Nüsse oder Samen, welche in enormen Früchten enthalten sind. Die Größe und säulenförmige Erscheinung der Palmen, welche an die Schiffe der Kathedralen erinnert, ist der erste ein wenig Erfurcht erheischende Eindruck, den man beim Betreten von Vallee de Mai und anderen Schutzgebieten der Palme bekommt. Es gibt männliche und weibliche Seychellenußpalmen. Die beiden Bäume wachsen gewöhnlich im gleichen Verhältnis Seite an Seite in den Gebieten. Die männliche wird etwa 6 m höher als die weibliche und scheint dadurch seinen kleinen, fruchtbeladenen Nachbarn zu schützen... Die Seychellenußpalme ist eine der berühmtesten Palmen der Welt und hält den Vergleich anderer gefeierter Vertreter des Pflanzenreiches stand, wie der Libanonzeder oder den riesigen Sequoien Amerikas, eindrucksvoll wegen der faszinierenden Keimung, des extremen langsamen Wuchses, der enormen Größe und des seltsamen Wurzelsystems, der großen Palmblätter und der eigenartig

geformten Früchte und Samen. So eindrucksvoll das letztere, das es General Charles Gordon dem Held von Khartoum, zu seiner Theorie inspirierte, die Seychellen seien der Ort des Garten Eden und die Palme die verbotene Frucht."

Der Artikel kann bei der Redaktion angefordert werden. Bitte legen Sie DM 1.- an Rückporto bei. Vielen Dank.

### INFORMATIONEN - INFORMATIONEN - INFORMATIONEN -

#### Dominikanische Republik

18 Sondermarken gab die Post im Oktober heraus. Dazu heißt es in der amtlichen Mitteilung: "Von den vulkanischen Sandstränden bis zur Spitze des höchsten Berges (Morne Diablotin mit 4747 Fuß) ist die Dominikanische Republik eine Wunderwelt üppigen Pflanzenwuchses. Durch das unzugängliche Terrain der Insel wurden die Krieger Europas bis zum 17. Jahrhundert von diesem Paradies ferngehalten."



Von den Sondermarken sollen die vier wichtigsten Pflanzen hier dargestellt werden: Banane, Kaffee, Cocos und Cacao. Alle 18 Marken wurden bereits in der Oktoberausgabe auf Seite 1008 abgebildet. Die Marken können über den Fachhandel bezogen werden.

Die folgenden Seiten verdanken wir der Unterstützung des AID-Verbraucherdienstes in Bonn. Die farbigen Abbildung ergänzen unsere Artikel zu den Ölfrüchten und die Texte bringen weitere Informationen. Herzlichen Dank an den AID nach Bonn!

Ölreiche Früchte und Saaten benötigen zur Reife ein sonnenreiches Klima. Daher liegen die Erzeugerländer für die wichtigsten Rohstoffe in den Tropen, in subtropischen oder mediterranen Gebieten. Aus der großen Zahl verarbeitungswürdiger Rohstoffe werden nur die mengenmäßig bedeutsamsten näher beschrieben:

#### Kopra

Kopra ist die Bezeichnung für das getrocknete Nährgewebe der Kokosnuß, die vorzugsweise in den Küstenstreifen der Tropen und Subtropen gedeiht. Als Export-



Kopra



Kokosnuß (Längsschnitt)

Blüte

länder stehen die Philippinen, Indonesien und Malaysia im Vordergrund. Wegen ihres sehr großen Fettgehaltes von durchschnittlich 60–65% nimmt Kopra unter den Rohwaren eine wichtige Stellung ein.





Kokospalme

### Palmfrüchte

Ein wichtiger Rohstoff-Lieferant ist die hochwüchsige Ölpalme, deren traubenähnliche Fruchtstände rund 1000 bis 2000 Früchte enthalten. Durch Auspressen des leicht verderblichen Fruchtfleisches gewinnt man bereits in den Anbaugebieten das in der Margarine- und Seifenindustrie benutzte Palmöl, das sich durch einen hohen Gehalt an Carotin (Provitamin A) auszeichnet. Nach der Entfernung des weichen Fruchtfleisches bleiben

die sehr harten Palmkerne zurück. In den Kernen ist ein fetthaltiger Same enthalten, aus dem das Palmkernfett gewonnen wird. Neben Nigeria und Malaysia beliefern Indonesien, Zaire und neuerdings Brasilien den Weltmarkt mit Palmölen. In vielen tropischen Ländern wurden ehemalige Gummipflanzungen mit Ölpalmen bepflanzt, wodurch die Weltproduktion an Palmöl und Palmkernöl erheblich zugenommen hat.



Junge Ölpalmen



Fruchtstand



Palmfrüchte

Palmblüte



Ernte

## Sojabohnen

Die Sojabohne gehört zu den Schmetterlingsblütlern. Ihre Früchte ähneln in Form und Größe unseren Erbsen.

Die Sojabohne wird in immer stärkerem Maße für die Produktion von Speiseölen verwendet. Sie ist mengenmäßig heute die wichtigste Öl liefernde Pflanze.

Sojaöl ist auch für technische Zwecke brauchbar. Obwohl die Saat nur einen Ölgehalt von 17–18% hat, wird sie verarbeitet, weil das bei der Ölgewinnung anfallende Schrot einen sehr hohen Eiweißgehalt hat und sich deshalb als Kraftfutter besonders eignet. Darüber hinaus fällt bei der Ölgewinnung auch das wertvolle Sojalecithin an, das in der Lebensmittelindustrie vielfältig verwendet wird.

Die alten Anbaugeländer, China und die Mandschurei, besitzen für den Weltmarkt keine Bedeutung mehr. Fast der gesamte Bedarf wird von den USA gedeckt.



Sojabohnenernte



Sojabohnen

Sojastrauch mit Schoten



Erdnüsse, mit und ohne Hülsen

Erdnußstrauch

## Erdnüsse

Botanisch zählt auch die Erdnußpflanze wie unsere Gartenerbse zur Familie der Schmetterlingsblütler.

Die Saat enthält etwa 40 bis 50% Öl.

Sie ist ein Rohstoff für die Margarine- und Speiseöherstellung.

Die Erzeugung in den alten Anbauländern, Indien und China, dient heute weitgehend zur Deckung des Eigenbedarfs. Der Weltmarkt wird hauptsächlich von Nigeria, dem Senegal und von Argentinien beliefert. Diese Länder gehen jedoch langsam dazu über, die Saat selbst zu verarbeiten und das Öl zu exportieren. Argentinisches Erdnußöl hat einen etwa doppelt so hohen Gehalt an Linolsäure wie afrikanisches.

## Baumwollsaat

Als Nebenprodukt der Baumwollerzeugung hat die Baumwollsaat, auch Cottonsaat genannt, Bedeutung erlangt. Nachdem sie von den anhaftenden Fasern befreit, „entlintert“ worden ist, wird das zu 18–24% darin enthaltene Öl gewonnen. Die wichtigsten Exportländer sind die USA und der Sudan. Durch die enorme Entwicklung der synthetischen Fasern ist die Baumwollproduktion erheblich zurückgegangen.



Baumwolle:  
Blüte, Wollkapsel, Saat

## Sonnenblumensaat

Aus dem Samen der Sonnenblume werden durch Schälens die Kerne gewonnen, die 40–65% Öl enthalten. Sonnenblumenöl ist ein sehr geschätztes Speiseöl. Haupt-

erzeugungsgeländer sind Südosteuropa und Argentinien, aber auch in Frankreich nimmt der Anbau von Sonnenblumen zu. Neuzüchtungen der landwirtschaftlich genutzten Sorten liefern Kerne, die sowohl einen höheren Ölgehalt als auch ein an Linolsäure reicheres Öl besitzen.



Sonnenblumen



Sonnenblumenblüte und -kerne



Blühendes Rapsfeld

### Rapssaat

Raps, der botanisch zu den Kohlarten gehört, ist die wichtigste Ölpflanze der gemäßigten Zonen. Der Ölgehalt der kleinen schwarzen Samen schwankt um 40%. Das Haupterzeugerland ist Indien. Jedoch dient die Ernte ausschließlich zur Deckung des Eigenbedarfs.



Rapspflanze      -schoten,      -samen

● Nach einer für alle Länder der Europäischen Gemeinschaft geltenden EG-Richtlinie darf ab 1. Juli 1979 der Erucasäuregehalt in Speiseölen und -fetten einen Grenzwert von 5% nicht übersteigen.

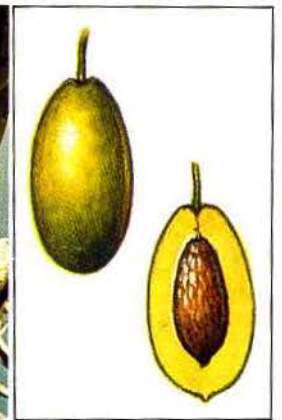
Durch Neuzüchtungen ist es gelungen, den Erucasäuregehalt des Öles von ursprünglich etwa 50% auf weniger als 5% zu verringern. Dadurch konnte eine wesentliche Qualitätsverbesserung des Rapsöles erreicht werden.



Olivenbaum



Olivenblüte



Olivenfrüchte

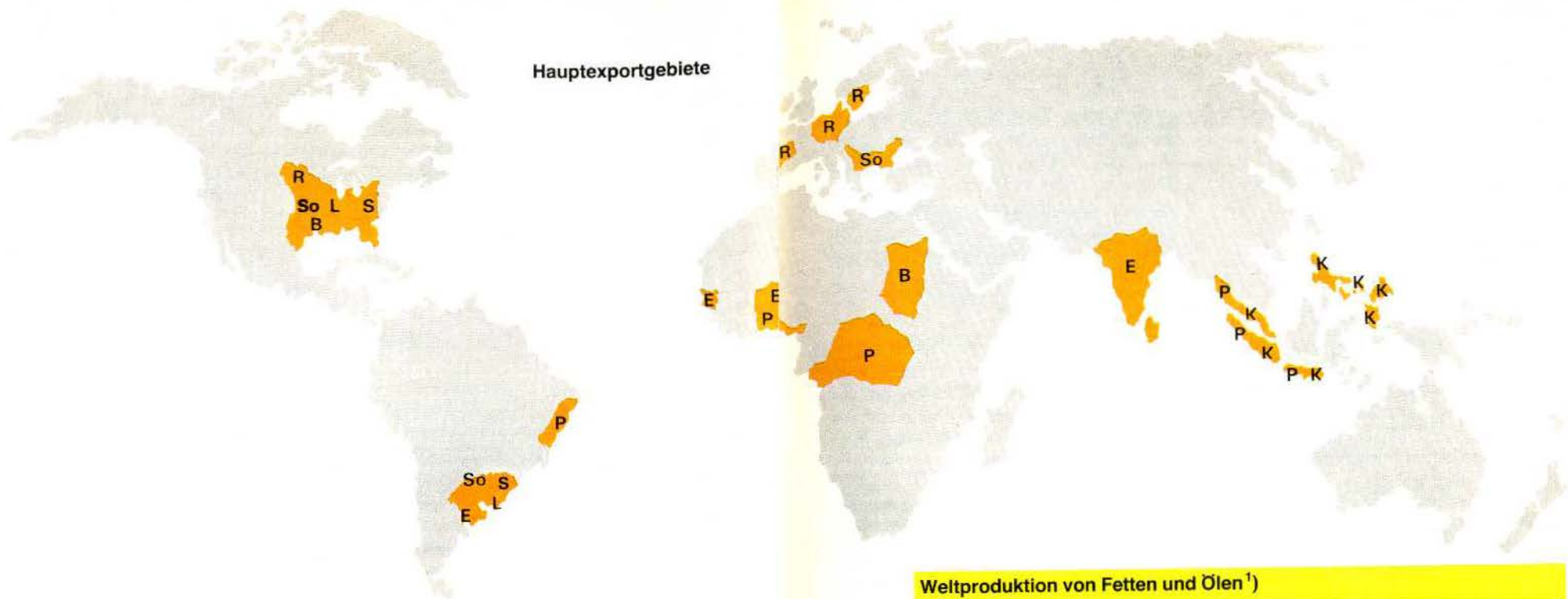
### Oliven

sind Früchte des immergrünen Ölbaumes der Mittelmeerländer, eine der ältesten Kulturpflanzen, die wir kennen.

Der bis zu 12 Meter hohe Baum mit seinen charakteristischen silbrig-grauen Blättern ist botanisch mit der Esche, dem Jasmin und dem Flieder verwandt.

Die Früchte sind Steinfrüchte, deren Fruchtfleisch bis zu 60% Öl enthält.

Durch Auspressen erhält man das „eigentliche“ Olivenöl (Jungferöl), das durch seinen Chlorophyllgehalt leicht grünlich gefärbt ist. Das Öl zeichnet sich durch einen artigen Geruch und Geschmack aus und wird vorwiegend als Tafelöl verwendet. Durch Nachpressen und durch Extraktion der Preßrückstände werden Speiseöle minderer Qualität sowie Öle für technische Zwecke gewonnen.



- B** Baumwollsaat
- E** Erdnüsse
- K** Kopra
- L** Leinsaat
- R** Rapssaat
- P** Palmöl
- S** Sojabohnen
- So** Sonnenblumenkerne

B: USA (ca. 90 %), Sudan  
 E: Argentinien, Nigeria, Senegal, Indien (sehr wenig)  
 K: Philippinen (ca. 70 %), Indonesien, Malaysia  
 L: Argentinien, Uruguay, USA  
 R: Kanada, Frankreich, Bundesrepublik, Schweden, Dänemark, USA  
 Indonesien, Malaysia, Nigeria, Zaïre, Brasilien  
 USA, Brasilien  
 UdSSR (Ukraine), Bulgarien, Ungarn, Argentinien

Die aufgeführten Länder liefern ca. 90 bis 95 % der im Welthandel befindlichen Mengen.

**Weltproduktion von Fetten und Ölen<sup>1)</sup>**

Fett oder Öl	Mengen in 1000 t			
	1965	1977	1978 <sup>2)</sup>	1979 <sup>3)</sup>
Sojaöl	4860	9455	11 535	12 635
Sonnenblumenöl	2375	3790	4 600	4 675
Baumwollsaatöl	2570	2845	3 205	3 015
Erdnußöl	3 165	3 405	3 370	3 600
Rüböl (Rapsöl)	1 465	2 295	2 905	3 475
Palmkern- und Palmöl	1 595	4 220	4 420	4 715
Kokosöl	2 225	2 895	3 090	2 995
Olivenöl	1 000	1 485	1 490	1 615
Sesamöl	—	1 735	1 865	1 900
Maiskeimöl	235			
andere Öle zusammen	1 485			
Butter	4 735	5 595	5 710	5 790
Schweineschmalz	4 375	3 950	4 105	4 120
Rindertalg	4 305	5 335	5 385	5 370
Seetieröle	1 075	1 125	1 245	1 215
	35 465	48 130	52 925	55 120

Quelle: FAO <sup>1)</sup> ohne technische Öle  
<sup>2)</sup> vorläufig  
<sup>3)</sup> Schätzung

## Gewinnung der Speisefette

Die Gewinnung der Speisefette unterliegt in der Bundesrepublik Deutschland strengen gesetzlichen Vorschriften. So sind z.B. die Butterherstellung, das Ausschmelzen der Schlachtfette und die Bereitung der übrigen Speisefette jeweils für sich geregelt.

### Butter

Das Ausgangsprodukt für die Herstellung von Butter ist der Rahm, eine durch Zentrifugieren von Milch gewonnene Flüssigkeit, deren Fettgehalt je nach der Art der Weiterverarbeitung meist 38 bis 42 % beträgt. Um unerwünschte Mikroorganismen abzutöten und störende Geruchssubstanzen zu entfernen, wird der Rahm kurzzeitig und unter schonenden Bedingungen auf ca. 100° C erhitzt. Bei der Gewinnung der in Deutschland bevorzugten Sauerrahmbutter setzt man dem Rahm im Anschluß an die Erhitzung Spezialkulturen von Mikroorganismen zu und überläßt ihn einer etwa 20stündigen Reifung. In dieser Zeit bilden sich neben einer erwünschten Menge an Milchsäure auch die für das Endprodukt charakteristischen Geruchs- und Geschmackssubstanzen.

Der eigentliche Butterungsvorgang, die Überführung des inzwischen auf ca. 10° C gekühlten flüssigen Rahms in ein plastisches Gemisch aus Fett, Wasser und einigen Begleitstoffen aus der Milch, läuft entweder diskontinuierlich im Butterfertiger oder in der kontinuierlich arbeitenden Butterungsmaschine ab. In beiden Fällen wird die Umwandlung des Produkts durch eine starke mechanische Bearbeitung bewirkt.

### Butterschmalz

Butterschmalz ist ein von Wasser und Eiweiß weitgehend befreites, reines Butterfett. Es wird meist aus längere Zeit gela-

gerter Butter durch Ausschmelzen und anschließendes Zentrifugieren gewonnen. Butterschmalz enthält ca. 99 % Fett. Es findet als Back-, Brat- und Kochfett Verwendung.

Um den häufig etwas starken Geschmack des Butterschmalzes („Butter-Reinfett“) zu mildern, darf es in anderen EG-Ländern raffiniert werden.

### Schlachttierfette

Die Schlachtfette werden nach ihrer Konsistenz in die weicheren Schmalze und die festeren Talge eingeteilt und nach der Tierart, z.B. als **Schweineschmalz** oder **Rindertalg**, bezeichnet. Sie werden aus ausgesuchten Fettgeweben wie Flomen, Bauch- oder Rückenspeck der Tiere durch Ausschmelzen gewonnen.

Der technische Prozeß entspricht dem im Haushalt gebräuchlichen „Auslassen“, nur wird er in den Schmalzsiedereien und Talgschmelzen schonender ausgeführt. Soweit erforderlich, werden die ausgeschmolzenen Fette noch filtriert, um sie von den Resten der Grieben zu befreien.

- Eine weitere Behandlung der als Speiseschmalz oder -talg in den Handel kommenden Fette ist nach der „Verordnung über unzulässige Zusätze und Behandlungsverfahren bei Fleisch“ nicht zulässig. Für die zur Herstellung von Margarine erforderliche Raffination der Schlachttierfette ist jeweils eine Sondergenehmigung erforderlich.

Neben dem Schweineschmalz und Rindertalg kommt dem **Gänseschmalz** noch eine gewisse Bedeutung zu.

- Wird dem Gänseschmalz zur Festigung Schweineschmalz zugesetzt, so muß der Zusatz gekennzeichnet werden.

Andere Schlachttierfette, wie **Hammelfett** oder **Geflügelfett**, werden im Haushalt nur noch selten verwendet.

### Seetieröle

Zu den tierischen Fetten gehören noch diejenigen der Meerestiere, besonders der Waltran und die Fischöle. Ihre Gewinnung erfolgt im Prinzip ebenso wie die der Schlachtfette. Jedoch sind die rohen Öle wegen ihrer dunklen Farbe und dem meist als unangenehm empfundenen Fischgeschmack noch nicht gebrauchsfähig. Die weitere Behandlung erfolgt durch Raffination und Härtung, wie sie bei den Pflanzenfetten beschrieben sind. Durch die starke Ausfischung der Meere hat die Verarbeitung von Waltran beträchtlich an Umfang verloren.

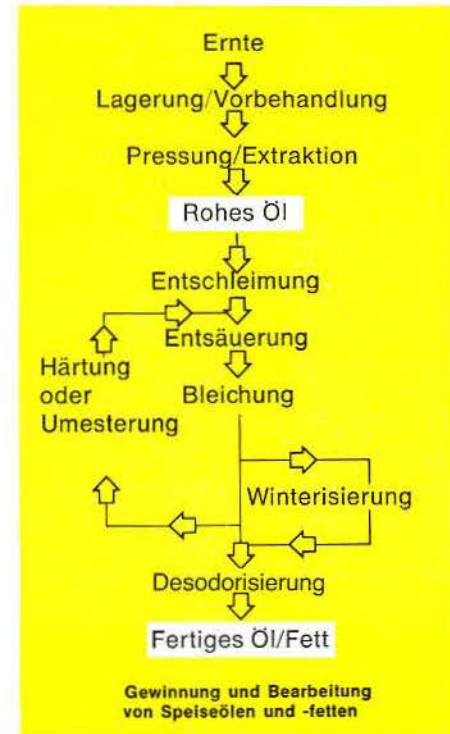
### Pflanzenöle und -fette

Pflanzenöle werden aus Saaten und Früchten durch Pressen oder Extraktion gewonnen. Die Rohware wird zuvor zerkleinert, gedämpft oder geröstet, um die Zellen aufzuschließen und das Öl leichter gewinnen zu können.

Öle, die ohne Zuführung von Wärme durch Pressung gewonnen werden, bezeichnet man auch als **kalt geschlagene oder kalt gepreßte Öle**. Derart gekennzeichnete Öle dürfen nicht raffiniert sein. Im allgemeinen sind die durch Pressen oder Extraktion gewonnenen rohen Öle aber noch nicht gebrauchsfähig. Sie sind trübe, häufig dunkel und haben gelegentlich auch einen Beigeschmack. Außerdem bilden sich durch die Einwirkung von Luftfeuchtigkeit und pflanzeigenen Enzymen in den Ölen freie Fettsäuren, die sich infolge ihres Geruchs und kratzenden Geschmacks unangenehm bemerkbar machen.

Die Entfernung der unerwünschten Bestandteile aus den rohen Ölen nennt man Raffination. Sie umfaßt:

Entschleimung,  
Entsäuerung,  
Bleichung und  
Desodorisierung.



Die Raffination wird so schonend wie möglich durchgeführt. Richtlinien dafür hat die Deutsche Forschungsgemeinschaft ausgearbeitet.

Bei der Entschleimung werden Pflanzenschleime, Trübstoffe und Phospholipide (Lezithin) abgetrennt. Die nachfolgende Entsäuerung dient zur Entfernung der kratzend schmeckenden, freien Fettsäuren. Danach wäscht man gründlich mit Wasser und trocknet das Fett.

Die Bleichung dient zur Verminderung des Gehaltes an natürlichen Farbstoffen. Bei der Bleichung wird das auf 70 bis 90° C erwärmte Öl mit 1 bis 3 % aktivierter Bleicherde unter Luftausschluß verrührt. Dabei werden Farbstoffe, aber auch Metallspuren durch Bleicherde absorbiert. Bei Anwendung von Aktivkohle können auch die carcinogenen polyzyklischen Kohlenwasserstoffe entfernt werden. Darüber hinaus

werden durch die Entsäuerung und Bleichung auch etwa vorhandene Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen (Mykotoxine) entfernt.

Soll das Öl als Speiseöl verwendet werden, ist anschließend eine Kühlung auf 0° C erwünscht, damit höher schmelzende Bestandteile auskristallisiert und abfiltriert werden. Das Öl bleibt dann auch bei Winter- und Kühlschrantemperatur klar. Es ist „winterisiert“.

In der letzten Stufe, der Desodorisierung, werden unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe sowie Insektizid-Rückstände entfernt.

Die Desodorisierung erfolgt durch Behandlung des Fettes mit Wasserdampf im Vakuum bei erhöhter Temperatur über einen festgelegten Zeitraum (z. B. 20 Minuten bei 270° C).

Am Schluß dieses stufenreichen Verfahrens erhält man das den Verbrauchererwartungen entsprechende Speiseöl. Dabei bleibt die Fettsäurezusammensetzung praktisch unverändert.

Raffinierte Speiseöle sind haltbarer, heller und frei von unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen.

### Härtung der Öle

Aus den vorhandenen Rohstoffen werden zunächst mehr Öle als Fette produziert.

Da die West- und Nordeuropäer aber streichfähige und feste Fette bevorzugen, muß ein großer Teil der Öle durch Fetthärtung in plastische oder feste Form gebracht werden. Fette und Öle enthalten Gemische aus gesättigten und ungesättigten Fettsäuren. In den Ölen ist lediglich der

ungesättigte Anteil größer. Wenn es gelingt, einen Teil der ungesättigten in gesättigte Fettsäuren umzuwandeln, dann muß aus dem Öl ein Fett werden. Diese Umwandlung ist durch einen einfachen Prozeß möglich: Die von W. Norman erfundene chemische Fetthärtung. Hierbei lagert man den im Fettsäure-Molekül fehlenden Wasserstoff an die ungesättigten Bindungen an (Hydrierung), wodurch gesättigte entstehen. Daneben werden im Verlauf der Hydrierung auch sogenannte **trans-Fettsäuren** gebildet, die ebenfalls zu einer Erhöhung des Schmelzpunktes beitragen.

„Gehärtete“ Speisefette haben noch einen großen Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

Gehärtete Speisefette und -öle werden durch die Angabe „gehärtet“ kenntlich gemacht.

Eine weitere Methode, streichfähige bzw. plastische Fette herzustellen, ist die **Umesterung**. Sie beruht darauf, daß in Fettmolekülen (Triglyceriden) unter dem Einfluß eines Katalysators (Natriummetall, -methylat oder -hydroxyd) und Wärme die Fettsäure-Reste ihre Plätze wechseln. Dadurch steigt die Schmelztemperatur bei vielen Ölen und Weichfetten.

Aus Mischungen von Ölen und Fetten lassen sich gezielt neue Fette herstellen, deren Eigenschaften auf den jeweiligen Verwendungszweck abgestimmt sind. Umgeesterte Fette mit der gewünschten Streichfähigkeit werden z.B. in großem Umfang bei der Herstellung von Margarine verwendet.

● Werden umgeesterte Fette und Öle mit ihrem ursprünglichen Namen in den Verkehr gebracht, so muß auf die Art dieser Behandlung hingewiesen werden.

## PALMIER COCOTIER (COCOS NUCIFERA L.)

von Clemens Ackermann, Oberdiessbach

Palmier a feuilles pennees et a carpelles soudes lisses. Il peut atteindre 25m a 30m de hauteur.

Comme le dattier, le cocotier a de tres longs petioles, sur lesquels sont inserees lateralement deux series de folioles formees par division du limbe. Une bractee unique entoure l'inflorescence Les fleurs sont monoiques; l'inflorescence cojtient beaucoup de fleurs males et peut de fleurs femelles.

L'ovaire et constitue par trois carpelles soudes eux. Le fruit tres gros est la noix de coco, sorte de druppe; la region externe du pericarpe est dessechee a la maturite et fribeuse la region interne est un noyau tres dur. L'albumen est abondant; sa partie externe est molle et contient principalement des reserves oleagineuses; sa partie interne renferme le liquide blanc appele lait de coco.

L'embryon, tres petit, se trouve dans la partie solide de l'albumen, sa radicule placee en face d'un orifice du noyau corne. On trouve le cocotier dans les regions tropicales de l'ancien et du nouveau continent, en Afrique et au Bresil. Il est surtout abondant dans le voisinage de la mer, notamment a Ceylan et a Java, ou il constitue un arbre des plus precieux.

Les fibres de la partie externe du pericarpe, appelee Coir aux Indes, sont utilisees pour la fabrication de cordages tres resistants a l'humidite, de sacs, de nattes et de tapis-brosses. La chair blanche qui forme la partie externe de l'albumen est la Coprah; c'est une substance alimentaire, qui renferme la moitie de son poids d'une huile utilisee surtout pour la fabrication des bougies et des savons. De la coprah, on retire encore de la farine employee dans les patisseries et du beurre de coco, ou vegetaline. L'Indo-Chine exporte pres de deux millions de kilos de coprah.

La partie interne de l'albumen est un liquide laiteux, a la fois doux et acidule, tres rafraichissant. La seve de l'arbre contient du sucre.

Le bourgeon terminal est comestible. C'est un chou-palmiste. Une propriete plantee de cocotiers, ou cocal, represente une richesse. Une surface d'un hectare peut contenir 100

PALMAE  
Cocos nucifera L.  
(Kokospalme)



Eine äußerst praktische Korrespondenz wurde von den Alliierten eingeführt. Die Truppen verfügten ab 1942 über Postblätter, deren Verwendung obligatorisch war. Zensiert, auf Film, wurden Sie in die Heimat geflogen. Dort wurden Sie als normale Post dann wieder zugestellt.

pieds de cocotiers, et l'on calcule que 5000 pieds de cette essence peuvent donner un benefice net de 60.000 francs par an.

THE SUNFLOWER ON THE WORLD'S POSTAGE STAMPS

von Dr. Victor E. Green, Gainesville

Der Autor ist Professor für Landwirtschaft am landwirtschaftlichen Versuchsgut des "Institute of Food and Agricultural Sciences of the University of Florida" in Gainesville. Der folgende Beitrag wurde in Spanien gehalten anlässlich des "IX. Inter. Sonnenblumen-Konferenz" in Torremolinos, Spanien. Juni 1980.

Teil I

The sunflower makes a wonderful subject to depict on postage stamps. Regrettably, there is usually room for but one of the large, pretty flowers on the small piece of adhesive paper if the subjekt to be shown at its best.

Many nations throughout the world have used the sunflower as the central theme on one or more of its postal issues. Others have used the plant in the borders of stamps that were issued primarily to depict other themes. The flower in full bloom has naturally been the stage of growth at which the sunflower has been depicted most



often. But, agronomically, about all that can be done with the plants at the stage is to make silage from them or use them for emergency fresh chop feed. There are a couple of issues that have been labeled "Harvesting Sunflowers", and if it is true, they were surely not harvesting them for oil or confection purposes since the ray flowers were still bright yellow.

It should not be surprising that some of the earliest issues and a great number of sunflower stamps have been

from the Russian Soviet Federated Socialist Republics (RSFSR) countries where the crop has been a mainstay for many years. But, surprisingly, some of the prettiest issues have come from countries where, surely, the crop is grown only in flower beds and home gardens for ornament and bird food.

Argentina was early in its use of the sunflower as a postage stamp theme. In 1961, it issued a 1p, brown as part of a series coming out between 1959 and 1970. That issue was also over stamped S. OFICIAL vertically in 1962 for use on official mail. This issue shows the top of a sunflower plant with about seven leaves and two heads, one vertical



and the other drooping. A 1c dark green was produced in 1971 with the same design and for public use. Switzerland, on 1 December 1961 and that same date in 1962, issued two semipostals for youth charties around Christmas. These were photogravures with good likeness of sunflower heads and the upper few leaves. An unopened head in the axil of the visible leaf beneath the flower head is a little too stylized, as it seems to be over-elongated and not so flat as present day cultivars that have more than one seed head. The 1961 issue was green with the yellow flower. The 1962 issue was orange, red, and yellow. They are very attractive. Some nations require the use of these surtaxed stamps during December, and in other nations their use is voluntary. If the supply of semi-postals arrives in time in Costa Rica, their use is mandatory for use on all outgoing December mail. One

year when I lived there, their arrival late spared our use of them, in 1967, I think.

For Bulgaria, it is quite evident that sunflower is an old, recognized crop. That nation, along with Romania, leads the world in stamps featuring sunflower. Bulgaria started back in 1938 with a 15s bright rose and a 15s deep plum colored issue. The theme is the top of a sunflower plant with about five leaves and one head facing the viewer. In 1960, a bright green 28ct issue showed a woman picking sunflowers, says the Scott Catalog. If this is true, she must be gathering them for a bouquet, as the ray flowers are all fresh and pretty! This set was issued to commemorate the early completion of the 5year plan in 1959. With such early harvest, I can see how they completed it so quickly. On 1 April 1965, it issued a 3ct deep orange titled "sunflowers". There are parts of two plants with heads, one head facing the viewer and one head facing the sun. The word NOWA is written vertically at the stamp edge. National products and industries were featured in a set released in Bulgaria in 1967. The 3s yellow-green, yellow, and black featured a sunflower and an oil mill. This is thought to be the only sunflower oil pressing mill on a postage stamp. In 1974, a set of floral stamps was issued.

The 80s. denomination is a souvenir sheet containing one stamp and measures 78x60 mm and is multicolored. The design is of a sunflower. It is said to have a deep ultramarine margin with white inscription and flower design. I have not seen one, but it must be a beauty, since it measures about 3x2 1/2 inches.

As previously stated, Romania has done itself well with featuring sunflower on stamps. On 5 July 1954, it issued a set of three stamps featuring the role of youth in crop production. The 55 bani issue, blue, showed a pretty lass holding a sheaf of wheat in her arms. To the left of the design are three heads of sunflower and to the right are three heads of wheat. Below the young lady is the phrase: Spic cu Spic, Patriei Snop (Spike by Spike, the harvest is assured). Sunflower, Sugarbeet, cotton, and flax, are the subjects of a set of national crop stamps issued on 10 November 1955. The 1.55 lei denomination features, in dark red-brown, a sunflower head with the words FLOAREA SOARELUI, which means our favorite crop in Romanian. The next national industries set was issued on 1 June 1959. Corn,



along with a sugarbeet and sugar refinery, accompanied a bright orange sunflower complete with a bee to help in the pollination of the disk flowers. The denomination was 55 bani. On 12 December 1963, a 1.60 lei multicolored issue was made showing a pie-shaped segment of a sunflower with a bee busy at work. Also in the design are seven smaller sunflower plants all in a row dutifully facing the east, or toward the viewer. An added attraction on the 55 bani orange issue are the letters (VNIIMK) which is the abbreviation of the USSR All Union Research Institute of Oil Crops.

In 1971, Egypt issued a 5m light blue and multicolored stamp for use on greeting cards. The design shows the top two leaves in green and the capitulum in its usual color. Coloration in the disk seems to show the last half of flowering. (Fortsetzung folgt)

#### Finland

Einen Sonderstempel gab es zur landwirtschaftlichen Ausstellung in Kangasala in der Zeit vom 7.-9.8.1981. Der Stempel des Sonderpostamtes zeigt eine Bauersfrau mit Schwein und Blumen. Einen weiteren Sonderstempel gab es



anlässlich des am 28. und 29.11.81 stattfindenden 75jährigen Jubiläums der Sozialdemokratischen Jugendbewegung. Der Stempel beim Sonderpostamt in der Sampola-Schule zeigt das Emblem der Sozialdemokraten, die Hand mit der Rose. Das Postamt: SF-33100 Tampere 10.

Der Termin für die "Intervitis '83" ist bekannt und die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Die Internationale Ausstellung für Weinbau, Kellerwirtschaft, Abfüll- und Verpackungstechnik mit dem 51. Deutschen Weinbaukongress findet vom 6.-12. Mai 1983 auf dem Messegelände in Stuttgart-Killesberg statt. Veranstalter ist wie immer der Deutsche Weinbauverband in Bonn.

## NEUHEITEN - NEUHEITEN - NEUHEITEN - NEUHEITEN - NEUHEITEN

### Weinmarke aus Spanien

Am 30. September 1981 gab die spanische Post 3 Sondermarken heraus, ein Wert zeigt Autos und Flugzeuge. Die beiden anderen Werte der Serie "Span. Ausfuhrprodukte" zeigen landw. Produkte des Landes. Die 6Pta-Marke zeigt Zitrusfrüchte, Zitronen und Apfelsinen, die 12Pta-Marke zeigt Wein, Weinflaschen und Weingläser (Abb).



Pakistan 15. Sept. 81: Zwei Marken sind dem Schutz der Wildtiere gewidmet, sie zeigen Fasanen (Abb).

Grönland 15. Okt. 81: Zum Geburtstag 1000 Jahre Grönland sehen wir Eskimos mit Rentieren und Rentierschlitten, Jagd

Polen Aug. 81: 5 Werte im Zusammendruck zeigen eine Wisentherde (Abb).



Mali 14. Sept. 81: 5 Sondermarken mit Abbildungen verschiedener Schafrassen. Sie werden angegeben mit: Maure, Peul, Sahel, Tonarek und Djallonke (Abb).

Grenada 13. März 81: Zum 2. Jahrestag der Revolution gab es acht Werte mit verschiedenen Motiven, darunter der Wert zu 25c: Nahrungsmittel, hier werden u.a. Bananen gezeigt. (Abb)



Niederlande 20.Okt.81: 4 Sonderwerte "Industrieller und agrarischer Export", darunter Marken mit folgenden Abbildungen: Tomate, Salatkopf und Käse.

Irland 23.Okt.81: Berühmte irische Pferde zeigen 5 Werte Fauna Irlands: Arkle, irisches Vollblutpferd für den Hindernissport, Boomerang, Springpferd, King of Diamonds, Zugpferd, Ballymoss, eine Rennpferd und Coosheen Finn, ein Pony (Abb).



USA 26.Jun. 81: 4 Sondermarken im Zusammendruck zeigen gefährdete Tiere der USA. Dieses sind demnach der Blaureiher, Dachs, Grizzlybär und das Waldhuhn. (Abb)

Island 20.Aug. 81: Der Zaunkönig, der Goldregenpfeiffer und der Rabe zieren drei Sondermarken von der Insel (Abb)



Bermuda Nov. 81: Die Entwicklung des Landes wird auf fünf Sondermarken gezeigt, darunter eine Küche mit Utensilien und die Verschiffung von Zwiebeln im Hafen (Abb)

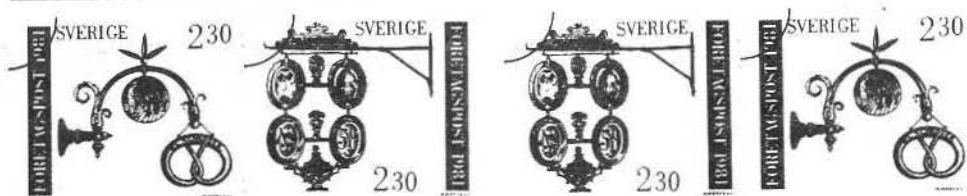
Brasilien 1.Sept. 81: Es gab zwei weitere Dauerserienwerte, und zwar 12 Cr Ananas und 100 Cr Nierenbaum



Israel Dez. 81: 3 Werte Bäume in Israel zeigen: Quercus ithaburensis, Arbutus andrachane und Cercis siliquastrum.

Eine Sondermarke zum Thema Wein wird aus Italien gemeldet. "1.Giornata Mondiale dell'Alimentazione", eine Chianti-Flasche mit Weinglas, der Ersttagsstempel ist identisch. Es liegen hier einige Stempel vor (Abb)

UDSSR 5. Nov. 81: 5 Sondermarken "Georgische Kunst" zeigen u.a. ein Gemälde von W. Gudiaschwili: Die Teepflückerin.



1ª GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE



ITALIA 150



### INFORMATIONEN - INFORMATIONEN - INFORMATIONEN - INFORMATIONEN

Alle Mitglieder, die an der TEMBAL 83 in Basel teilnehmen wollen, müssen sich bis zum 1. April 1982 an den deutschen Kommissar, Herrn Karl Ehrler, Kienbachstr. 11, D-700 Stuttgart 50, anmelden. Dort gibt es Anmeldeformulare und auch weitere Informationsschriften. Die Internationale Motiv-Briefmarken-Ausstellung Tembal 83 findet vom 21.-29.5.1983 in Basel statt.

Schweden 9. Sept. 81: Die Schwed. Post gab zwei Gebrauchsmarken (Firmenpost 81) im Wert von 2, 3 Kronen heraus. Die Motive auf den Marken zeigen ein Bäckerei-Schild, die goldene Brezel und ein Schild der Zinngieser mit einigen der bekanntesten Waren dieser Zunft: Teller, Schale und Deckelterrine. Der Ersttagsstempel zeigt versch. Handwerker-Werkzeuge. Die Marken "Firmenpost 1981" werden bei den Postämtern nur gegen Coupons verkauft. Für Sammelzwecke können gestempelte Marken und Ersttagsbriefe unbegrenzt bestellt werden.

### BLICK ÜBER DEN ZAUN - WIR LESEN BEI ANDEREN

"Marken gegen den blauen Dunst" nennt Götz Liefeld seinen Beitrag in der "Briefmarken-Welt", Verlag Boreck, Braunschweig. Es geht um die Philatelie im Dienste der Gesundheit. Zum Weltgesundheitstag 1980 gaben viele Postverwaltungen Sondermarken mit einer Anti-Raucher-Kampagne heraus. Der Beitrag zeigt Beispiele für diese Markengestaltung und setzt sich darüber hinaus kritisch mit diesem Thema auseinander.

Der Aufsatz ist bei der Redaktion erhältlich, bitte bei Anforderung Rückporto DM 1.- beilegen.

In der "Deutschen Briefmarken-Zeitung", Bad Ems, heißt es in einem Beitrag von Kurt Wilk:

"Selbst organisierten Sammlern ist der Unterschied zwischen einer thematischen und einer dokumentarischen Motivsammlung nicht geläufig, obwohl sich seit Jahren die DMG als Vertreterin des BDPH in der FIP-Kommission um Klärung der Motivsammelrichtungen nach internationalen Verständnis auch in Deutschland bemüht.- Der Motivsammler hat in aller Regel, so heißt es, keine Wahl, ob er sein Motiv thematisch oder dokumentarisch sammeln will. Vielmehr wird ihm die Sammlungsrichtung durch die Wahl seines Motivs vorgeschrieben. So wird z.B. eine Sammlung wie "Olympische Spiele" oder "NATO" stets dokumentarischer Natur sein, dagegen Exponate zum Thema "Goethe" oder "Die Geschichte Österreichs" stets thematischer Natur sein. Ein Dürersammler, der das gesamte Material registrierend nach Ausgabe, Datum o.ä. sammelt und selbst die teuersten Blocks mit verschiedenen Stempeln und zusammen mit Sonder-R-Zetteln auf Briefen zeigt, hat lediglich eine thematische, mitunter schlecht durchgearbeitete Motivsammlung.

Der Landesverband Bayerischer Philatelistenvereine gibt folgende kurze Definition:

Dokumentarische Sammlung sind Exponate mit Sammelgut, das von bestimmten Organisationen oder stets wiederkehrenden Ereignissen herausgebracht wurden (alle EG-Organisationen, NATO, Olympische Spiele, UNO, CEPT-Ausgaben usw); Thematische Sammlungen sind Exponate mit Sammelgut, das nach einem nicht durch Ausgaben vorgegebenen Sammlungsplan geordnet ist, also das praktische vorher im Kopf "entstand".

Der Umgang mit philatelistischer Literatur ist für den Motivsammler unerlässlich. Auch die Beschaffung muß gelernt sein, will man doch meistens nicht viel Geld ausgeben. In der "Deutschen Briefmarken-Zeitung", Nr.20/8, heißt es dazu:

"Für die Hauptsammelgebiete sind die jährlich neu herauskommenden Kataloge unentbehrlich; für weniger wichtige Sammelgebiete, die nebenher gesammelt werden, genügt es, den betreffenden Neuheitenteil einer Fachzeitschrift zu verwenden. Als Grundstock dieses eigenen Länderkataloges dient z.B. ein herausgetrennter Länderteil aus einem veralteten Michel-Katalog.

Die abonnierte Fachzeitschrift wird von den wenigsten jahrgangsweise gesammelt und gebunden. Allerdings ist der Inseraten- und Informationsteil der Zeitschriften nach einiger Zeit ohnehin überholt; von den Fachartikeln interessiert einen einzelnen Sammler nicht alles, sondern nur das, was für sein Sammelgebiet von Wichtigkeit ist. Diese Beiträge werden also den Heften entnommen, chronologisch gesammelt und später, wenn es sich lohnt, gebunden. Mit der Zeit bekommt man so ein Archiv, das für den Sammler von großer Wichtigkeit ist und mit dem man arbeiten, d.h. erfahren kann, wie man seine Sammeltätigkeit rational und damit effektiver betreiben kann.

Diesem Grundstock an Literatur sollte man nunmehr allgemeine philatelistische Nachschlagewerke hinzufügen, als da sind: ein großes philatelistisches Lexikon, ein Handbuch zum Thema Briefmarkenkunde und die Geschichte der Briefmarke. Schließlich gehören dazu weitere philatelistische Bücher, die sich mit besonderen Problemen und Erkenntnissen des betreffenden Sammelgebietes beschäftigen, Werke von Forschungs- oder Arbeitsgemeinschaften, die meistens als Handbücher im Selbstverlag erscheinen und oft nur eine geringe Auflagezahl haben. Der Preis für diese Bücher ist oft nicht niedrig. Aber da es sich meistens um eine einmalige Anschaffung handelt, sollte man dafür die Ausgabe nicht scheuen. Will man in dieser Richtung weiter auf dem laufenden bleiben, wird man auch die speziellen Rundbriefe der betreffenden Facharbeitsgemeinschaften abonnieren und aus diesen für das bereits bestehende Archiv auswählen, was wichtig erscheint.

Doch damit nicht genug, der Sammler wird, ob er nun ein Land, Postgeschichte, ein bestimmtes Motiv oder nach

irgendeinem bestimmten Gesichtspunkt sammelt, seine philatelistische Bibliothek durch allgemeine Literatur vervollständigenden müssen, und zwar durch Nachschlagewerke, Bildbände, Reisebeschreibungen, Geschichtswerke und dergleichen. In Tageszeitungen, Illustrierten und sonstwo finden sich mitunter hochinteressante Beiträge, die für die eigene Sammeltätigkeit dienlich sind. Auch diese Arbeiten sollten herausgetrennt und archiviert werden.

Das alles zusammen gibt dem Sammler die Möglichkeit, sich viel Wissen anzueignen, so daß es ihm ungeheuren Spaß macht, wirklich Philatelie betreiben, sein Wissen anderen Sammlerfreunden weitergeben und einer sinnvollen Freizeitbeschäftigung nachgeben zu können. Und das zu jeder Jahreszeit.

Forstwirtschaft und Nutzholz (4):

#### HOLZVERARBEITUNG UND HOLZMESSEN

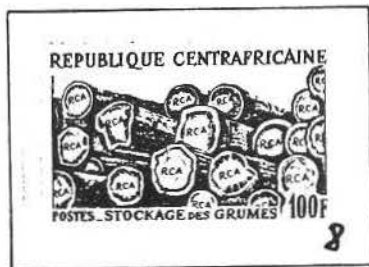
Die von der Rinde befreiten Holzstämmen werden vor ihrem Abtransport oder der Verarbeitung meist noch in Waldnähe zusammengebracht und gelagert. Dieses Motiv ist auf einer



DDR-Marke gut dargestellt. Stammholz wird auch international gehandelt, wie eine Ganzsache aus Ghana beweist (Abb. 1-6). Die Marke ist auch einzeln zu haben. Die Kennzeichnung der Baumstämmen wird auf einer Sondermarke der Zentralafrikanischen Republik gezeigt (Abb.7). Weitere Darstellungen von Stammholz auf Marken und Karten präsentieren dieses nützliche unentbehrliche Naturprodukt (Abb.8-11). Anschließend geht es ins Sägewerk. Briefstempel von Sägewerken auf Feldpostbriefen des 1. Weltkrieges zeugen noch



THE ADDRESS ONLY TO BE WRITTEN ON THIS SIDE



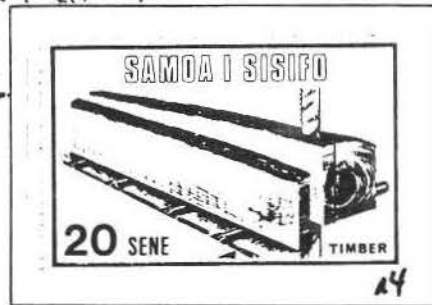
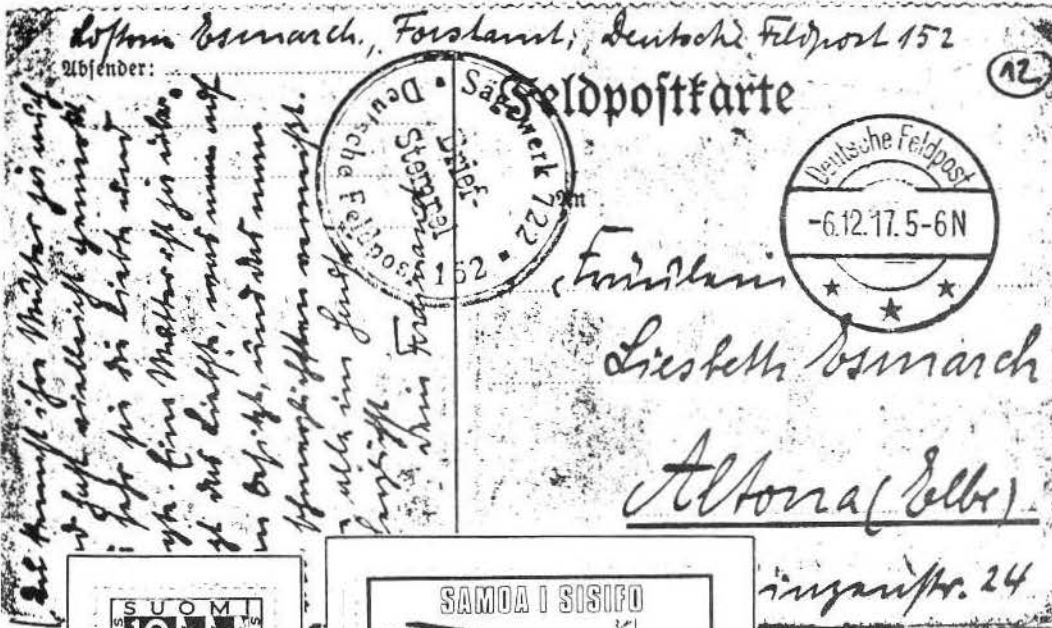
KARTKA POCZTOWA



LEON WYCZÓŁKOWSKI  
Motyw z Białowieży



(M)





HOLZMESSE  
DÜSSELDORF  
20. - 29. 10. 1961



heute von der Wichtigkeit dieser Betriebe (Abb.12). Die Herstellung von Schnittholz zeigen besonders gut Marken aus Finnland und Samoa (Abb.13-14). Wesentlich umfangreicher ist die Lagerung von bereits geschnittenem Holz, das in der Regel vor seiner Weiterverarbeitung zu Endprodukten längere Zeit austrocknen soll, um ein spätes verziehen zu vermeiden (Abb.15-19). Zum Schluß noch einige Belege zu bekannten Holzmesen in Düsseldorf und Klagenfurt (Abb.20-23).



## BRIEFMARKEN VEREIN HOLZMINDEN e.V.

Weser-Posta-82, Holzminden

Folgendes Programm wird in Holzminden an der Weser durchgeführt:

1. 28.3.82, 10 Uhr  
Landesverbandstag des Verbandes Niedersächsischer Philatelisten-Vereine
2. 27.3.82, 11 Uhr  
Vorstandssitzung FIP Motivgruppe SMS Navicula, Schifffahrt und Nautik
3. 27.3.82, 14 Uhr  
Vortrag und Diskussionsversammlung der Dürer-Philatelisten
4. 27.3.82, 15 Uhr  
Öffentlicher Vortrag SMS Navicula
5. 28.3.82 13 Uhr  
Tagung der Arbeitsgemeinschaft Braunschweig
6. 28.3.82, 13 Uhr  
Arbeitsgemeinschaft Feuerwehr
7. 27.3.82, 10 Uhr: INFLA-Berlin

## RHEIN RUHR POSTA '82

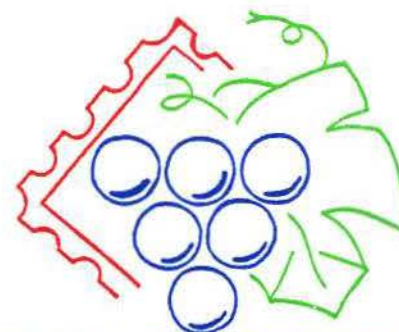
Einer der ältesten noch bestehenden Philatelistenvereine der Bundesrepublik, der Dortmunder Briefmarkensammler-Verein von 1882 e.V. schickt sich an, seinen 100. Geburtstag zu feiern. Im Rahmen des Jubiläums ist die Landesverbandsausstellung Rhein-Ruhr-Posta 1982 eine Wettbewerbsausstellung Rang 2 vom 14. bis 16. Mai 1982 in der Westfalenhalle II in Dortmund vorgesehen, einschließlich einer Jugendklasse. Die erste Informationsschrift, in erster Linie für die Aussteller gedacht, ist erschienen und kann vom Ausstellungsleiter Heinz Sternberg, Steinbrinkstr.2, 4600 Dortmund 13, bezogen werden.

Motivgruppe "Landwirtschaft - Weinbau - Forstwirtschaft"

*Philatelisten-Gemeinschaft Essen e.V.*

### Motiv-Briefmarken-Ausstellung

6. bis 15. Mai 1982



# expovina '82

Postwertzeichen-Ausstellung  
mit internationaler Beteiligung (Rang III)

Deutsche Weinwoche Essen

## Einladung

Es ist schon fast Tradition geworden, daß die Motivgruppe "Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft" und die Philatelisten-Gemeinschaft Essen e.V. im Rahmen der Essener Wein-Festivals Weinmotiv-Briefmarken-Ausstellungen für die Philatelie und den Wein durchführen.

Im Jahre 1982 wird in Essen die



## Deutsche Weinwoche

stattfinden.

Sie ist Veranlassung erstmals eine Postwertzeichen-Ausstellung mit internationaler Beteiligung als Wettbewerbsausstellung durchzuführen.

Alle Sammler, die sich dem Motiv Wein verschrieben haben, sind herzlich zu einer Teilnahme eingeladen.

Wir freuen uns auf ihre Teilnahme und ihren Besuch.

Berger  
Leiter  
der Motivgruppe  
W E I N B A U

Appel  
Vorsitzender  
der Philatelisten-  
Gemeinschaft Essen e.V.

## Ausstellungsbedingungen

### 1.0 Veranstalter, Ausrichter, Ort und Zeit

- 1.1 Die Postwertzeichen-Ausstellung "expovina '82" wird aus Anlaß der Deutschen Weinwoche Essen von der DMG-Motivgruppe Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft und von der Philatelisten-Gemeinschaft Essen e.V. als Wettbewerbsausstellung - Rang 3 - durchgeführt.
- 1.2 Die "expovina '82" findet vom 6.Mai bis 15.Mai 1982 im Kennedy-Haus, Kennedy-Platz, Essen statt.
- 1.3 Zur Ausstellung kommen nur Objekte, die dem Motiv Wein gewidmet sind.

### 2.0 Aussteller

- 2.1 Als Aussteller können sich Sammler beteiligen, die einem dem BDPH angeschlossenen Verein oder der DMG Motivgruppe Weinbau angehören und die Bedingungen der Ausstellungsordnung des BDPH erfüllen.
- 2.2 Voraussetzung für die Teilnahme ist die termingerechte Anmeldung und die Annahme des Objekts durch den Philatelistischen Ausschuß.

### 3.0 Anmeldung und Annahme

- 3.1 Für die Anmeldung gibt es Anmeldeformulare, die bei der Geschäftsstelle der DMG-Motivgruppe angefordert werden können.
- 3.2 Die Anmeldung muß bis zum 31.März 1982 bei der Geschäftsstelle der DMG-Motivgruppe in D-4925 Kalletal, Lemgoerstr.34, vorliegen.
- 3.3 Über die Annahme entscheidet der Philatelistische Ausschuß. Mit der Annahmestätigung erhält der Aussteller Mitteilung über die Rahmencodenzahl.



3.4 Mit der Annahme des Ausstellungsobjektes verpflichtet sich der Aussteller, unwiderruflich mit diesem an der Ausstellung teilzunehmen.

#### **4.0. Ausstellungsgebühren**

- 4.1 Die Ausstellungsgebühren betragen DM 8.-/Rahmen.
- 4.2 Die Gebühren sind spätestens 14 Tage nach Erhalt der Annahmestätigung auf das Postscheckkonto der Philatelisten-Gemeinschaft Essen
- PSK Nr. 868 40 - 432 Essen einzuzahlen.

#### **5.0. Sicherheit und Versicherung**

- 5.1 Der Veranstalter ist auf größtmögliche Sorgfalt der Behandlung der Objekte und Sicherheit in den Ausstellungsräumen bedacht. Eine Haftung für Beschädigungen, Abhandenkommen oder sonstige Verluste wird nicht übernommen.
- 5.2 Jedem Aussteller wird empfohlen, eine Objektversicherung abzuschließen oder sich an einer von der Ausstellungsleitung vorgesehenen Sammelversicherung zu beteiligen.

#### **6.0. Beurteilung der Objekte**

- 6.1 Die Objekte werden von einer Jury nach den Bestimmungen der Ausstellungsordnung des BDPH beurteilt.
- 6.2 Jeder Aussteller erhält eine Kopie des Bewertungsbogens seines Objektes.
- 6.3 Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar.
- 6.4 Es werden Diplome in den Medaillenrängen zuerkannt. Darüber hinaus stehen der Jury Ehrenpreise zur Verfügung.

#### **7.0. Allgemeine Bestimmungen**

- 7.1 Mit der Unterschrift auf dem Anmeldeformular erkennt der Aussteller die Ausstellungsordnung des Bundes Deutscher Philatelisten e.V. und diese Bedingungen der "expovina '82" ausdrücklich an.
- 7.2 Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Essen.

### ...noch einige Hinweise

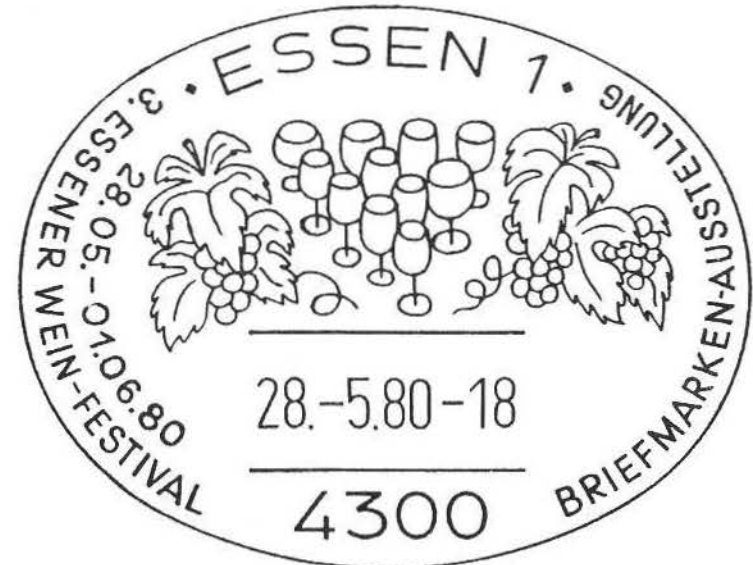
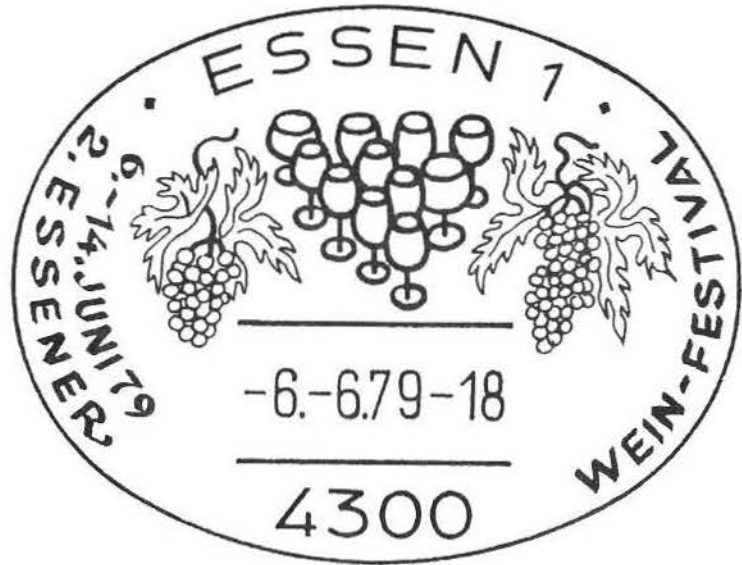
Inserate im Ausstellungskatalog finden durch weite Verbreitung große Beachtung und sind daher werbewirksam. Sollten Sie an einer Insertion interessiert sein, so fordern Sie die Information bei der Geschäftsstelle in Kalletal an.

Ehrenpreise werden neben offiziellen Auszeichnungen als Anerkennung für außergewöhnliche Leistungen vergeben. Alle Freunde der Philatelie sind daher eingeladen, sich durch eine Spende eines Ehrenpreises zu beteiligen. Meldungen nimmt die Geschäftsstelle entgegen. Sie werden dann zur gegebenen Zeit zur Übersendung der Ehrengabe eingeladen.

Aus Anlaß der "Expovina 82" und der "Deutschen Weinwoche" wird das Postamt Essen 1 ein Sonderpostamt auf dem Kennedy-Platz in Essen einrichten. Es wird ein Sonderstempel geführt.

Erinnerungsdrucksachen zur Briefmarken-Ausstellung und zur Weinwoche werden aufgelegt.

Über weitere Aktivitäten der Veranstalter und der Stadt Essen informieren wir Sie gerne. Bitte schreiben Sie uns! (Bitte Rückporto beilegen).



BRISQVIA Kenechni  
3800 LANGENLOIS

