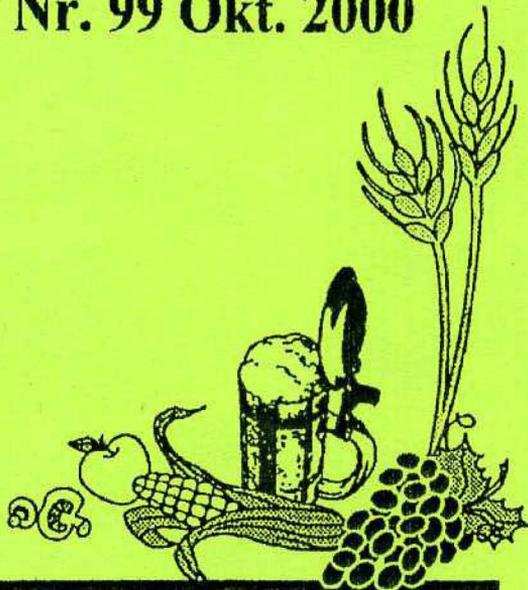


Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft
Weinbau
Forstwirtschaft e.V.**
Heft Nr. 99 Okt. 2000



im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

JHV in Sindelfingen

Hiermit werden Sie letztmalig eingeladen, an unserer Jahreshauptversammlung anlässlich der Briefmarkenmesse in Sindelfingen teilzunehmen.

Da in diesem Jahr Vorstandswahlen anstehen, ist es besonders wichtig, daß möglichst viele Mitglieder erscheinen.

Die JHV findet im Novotel (ehemals Holiday In) neben dem Messegelände statt.

Beginn: Samstag, den 28.10.00 in der Zeit von 13 - 16 Uhr

Bitte merken Sie diesen für die ArGe wichtigen Termin vor !

Auszeichnungen unserer Mitglieder

Naba 2000

| | | |
|--|---|--------------|
| Koni Häne-Koller dito offene Klasse dito offene Klasse | Wald und Forstwirtschaft Natürliche Glückwünsche Waldpflanzen | Gold |
| Roger Muller | La Post Aerieenne Suisse | Vermeil |
| Jakob Elmer | Wunderwelt der Pilze | Silber |
| Alfred Kunz | Wein-Geschichte, Wirtschaft und Kultur | Gold |
| Wipa 2000 Wien | | |
| Gerd Aschenbeck | Wein + Philatelie | Groß-Vermeil |

Allen Ausstellern einen herzlichen Glückwunsch

14. Fernauktion der ArGe L-W-F

Auch in diesem Jahr können wieder Einlieferungen für die 14. Auktion vorgenommen werden.

Bitte versehen Sie Ihre Einlieferungen wie folgt:

1. Jedes Los muß mit einer Kurzbeschreibung versehen sein, Marken auch mit der Michel-Nummer. Bei einer größeren Einlieferung fügen Sie bitte eine komplette Aufstellung Ihrer Einlieferung bei.
2. Versehen Sie jedes Los mit dem Preis, den Sie erzielen möchten.
3. Zu Belegen, die im Auktionskatalog abgebildet werden sollen, legen Sie bitte eine Kopie in **Originalgröße** bei. Eventuelle Verkleinerungen werden von mir selbst vorgenommen.
4. Bitte liefern Sie nur einwandfreie Ware ein, damit keine Reklamationen vorkommen.
5. Bitte fügen Sie Ihrer Einlieferung Ihre Bankverbindung bei, damit Rückfragen und damit verbundene Portokosten unterbleiben.

Bitte senden Sie Ihre Einlieferung in der Zeit vom **10.10.00 - 1.11.00** an folgende Anschrift:

für Briefe

Gerlinde Weber
Postfach 22 01 41
D-42371 Wuppertal

für Päckchen und Pakete

Gerlinde Weber
Löhrlen 11
D-42279 Wuppertal

Gegebenenfalls können Sie Ihre Einlieferung auch Herrn Kaczmarczyk in Sindelfingen übergeben, der sie dann an mich weiter leitet.

Damit die Auktion auch weiter für Einlieferer und Bieter interessant bleibt, bitte ich um eine rege Teilnahme. Bei der Auktion besonders erfolgreiche Motive sind die Sammelgebiete Pilze, Bienen und Forstwirtschaft. Im letzten Jahr waren die Einlieferungen zum Thema Forstwirtschaft leider nur sehr gering.

Nicht vergessen !!!

Aus dem Inhalt

| | |
|--|-----|
| Auf ein Wort | 193 |
| Gute Nachrichten für Biertrinker | 196 |
| Web-Server mit Kartoffelantrieb | 196 |
| Landpostzustellung in Kanada | 197 |
| Kalkstickstoff - das Geheimnis erfolgreicher Gärtner | 198 |
| Die Erdnuß, nur eine Kleinigkeit ? | 199 |
| Kapuzinerkresse | 206 |
| Die heilige Notburga, Patronin des Feierabends | 208 |
| Norwegische Flora | 213 |
| Essig und Öl, harmonischer Zweiklang | 215 |
| Landwirtschaftliche Tiere | 217 |
| Eine Zukunft für Stroh | 217 |
| 25 Jahre Weinstadt | 220 |
| Kölner Weinkeller (Nachtrag) | 225 |
| Weinheiliger St. Hubert | 226 |
| Gesundheitskontrollen von Waldpilzen verschärft | 230 |
| Färben von Wolle | 230 |
| Stempelmeldungen | 235 |
| Pilze Neuheiten | 237 |
| Araukarien gibt es nicht nur in den Anden | 244 |
| Vorratsliste | 249 |
| Impressum | 251 |

Bitte vergessen nicht den Termin für die

Jahreshauptversammlung !!!

Beteiligen Sie sich Einlieferer an der

Auktion !!!

Gute Nachricht für Biertrinker

aus Telecran

Der Gerstensaft hat dieselbe gefäß- und herzschtützende Wirkung wie andere alkoholische Getränke auch.

Das, was wirkt, ist in erster Linie der Alkohol. Dieser hemmt die Verkalkung der Blutgefäße, indem er den Cholesterin-Stoffwechsel günstig beeinflusst. Die Folge: Es kommt seltener zu Herzinfarkten und anderen Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Und zwar unabhängig von der Art des alkoholischen Getränkes.

Wie wird der Cholesterin-Stoffwechsel durch den Biergenuß verändert? Durch den im Bier enthaltenen Alkohol wird die Zahl der „Cholesterin-Transporter“ erhöht. Sie nehmen überschüssiges Cholesterin aus den Zellen und von bereits vorhandenen Ablagerungen in den Blutgefäßen auf und entsorgen es. Diese „Cholesterin-Transporter“ nennt man HDL oder „gutes“ Cholesterin. Je höher der Anteil an „gutem“ Cholesterin im Blut ist, desto geringer ist die Arterienverkalkung und desto weniger Herzinfarkte treten auf.

Die schützende Wirkung eines moderaten (!) Bier- beziehungsweise Alkoholenusses macht sich auch bei Männern bemerkbar, die bereits einen Herzinfarkt hatten. Zu diesem Ergebnis kommt jedenfalls eine amerikanische Studie. Demnach starben innerhalb von fünf Jahren deutlich weniger Männer, die bereits einen Herzinfarkt erlitten hatten und anschließend wenig bis mäßig Alkohol tranken, als solche, die selten oder gar keinen Alkohol zu sich nahmen.

Bier in Maßen ist also nicht nur für die Seele, sondern auch fürs Herz des Bierliebhabers ein Genuss.

Web-Server mit Kartoffelantrieb

Eine Gruppe britischer Tüftler hat einen kartoffelbetriebenen Web-Server erfunden, mit dem man durch das Internet surfen kann. Wie die BBC berichtet, konnten ohne Netzstecker nur mit Hilfe von zwölf Kartoffeln zwei Internet-Seiten im World Wide Web betrieben werden -mehrere Tage lang. Die Computerfans nahmen dazu eine Rechner-Version mit niedrigem Stromverbrauch (Intel 386 Chip) und bauten alles bis auf den zentralen Rechenchip aus. Als Festplatte diente ein anderer Chip, auf dem lediglich die Software zum Betrieb des Servers gespeichert war. Der Benutzer konnte zwischen den beiden Web-Seiten browsen, allein der Zugriff auf den Server musste beschränkt werden. Kartoffeln sind als potentieller Stromlieferant bekannt, weil das salzige Innere der Knolle besonders gute elektolytische Eigenschaften besitzt -ähnlich wie die Säure in einer Autobatterie. In eine Kartoffel gesteckte Elektroden aus Zink und Kupfer rufen eine elektrochemische Reaktion hervor, die wiederum einen Stromfluss verursacht.

Landpostzustellung in Kanada



Es ist jetzt fast ein Jahrhundert her, seit in der Provinz Ontario das erste Postbüro-Fuhrwerk von Hamilton nach Ancaster fuhr und damit eine schöne Tradition der Landpostzustellung eröffnete.

An die bunte Geschichte der Landpost erinnerte die kanadische Post in diesem Frühjahr (28.04.00) mit vier Sondermarken, die Landbriefkästen als Motiv haben. Die Serie erschien als Markenheftchen mit 12 Briefmarken.

Die Landpostzustellung in Kanada resultiert aus den erschöpfenden Bemühungen eines Mannes, Georg Wilcox (1846-1937) aus Oxford Country in Ontario. Nachdem er in Michigan Zeuge der dortigen ländlichen Freizustellung wurde, kehrte er nach Kanada zurück und begann dort einen Feldzug für einen gleichen Service in diesem Land.

Als seine Idee sowohl von der Regierung als auch der Opposition abgelehnt wurde, startete Wilcox eine Briefaktion an Zeitungen und Politiker. Mehr als 50 Kopien seiner Briefe schickte er an alle erreichbaren Zeitungen, damit möglichst viele Leute von seinem Vorhaben der Landpostzustellung Kenntnis erlangten. Schließlich kündigte der General Postmeister Lemieux seine Absicht an, eine Landpostzustellung einzurichten, so daß die Kanadier ihre Post erhielten, ohne auf das Dorfpostamt gehen zu müssen.

Die Dienstleistung begann am 10. Oktober 1908 mit der Auslieferung und dem Einsammeln von Post aus 37 Kästen auf der Strecke von Hamilton nach Ancaster. Zuvor stellte die Postbüroverwaltung jedoch gewisse Bedingungen: die Belieferung erfolgt nur auf bereits existierenden Postrouten und 50 % der betreffenden Anwohner mußten ein Gesuch unterschreiben sowie einen Briefkasten aufstellen, bekannt unter dem Namen „King Edward“. Darüber hinaus mußten die Briefkästen so aufgestellt sein, daß das Ausliefern und Einsammeln der Post durch die Landboten vorgenommen werden konnte, ohne daß diese vom Pferd oder Wagen steigen mußten.

Nachdem der Postverteilungsdienst im April 1964 eingestellt wurde, übernahm die Post die Patenschaft für die Herstellung von ländlichen Briefkästen. Heute kann man solche Landbriefkästen aus Holz, Metall oder Hartplastik in zahlreichen Einzelhandelsgeschäften kaufen.

Wie man auf den abgebildeten Briefmarken erkennt, sind den Ideen der Gestaltung der Landbriefkästen keine Grenzen gesetzt.

Kalkstickstoff - das Geheimnis erfolgreicher Gärtner

Als es praktisch noch keine Pflanzenschutzmittel gab, wußten schon unsere Großeltern, wie man die vielseitigen Wirkungen von Kalkstickstoff zum Erzielen reicher Ernten nutzen kann. Dieses Wissen ist heute wieder gefragt, denn naturnahes Gärtnern liegt wieder im Trend.

Die gelungene Verbindung aus Kalk und Stickstoff bietet viele Vorteile:

Der hohe Gehalt an Kalk und organisch gebundenem Stickstoff sorgt für gute Bodenfruchtbarkeit.

Langsame, gleichmäßige und anhaltende Düngewirkung. Deshalb praktisch kein Auswaschverlust. Das verbessert die Wirkung und schont das Grundwasser.

Erhöht den Kalziumgehalt der Pflanzen. Dies stärkt die Widerstandskraft gegenüber Fäulnis- und Pilzbefall und verbessert die Haltbarkeit der Ernteprodukte.

Bekämpft die Schneckenplage! In den ersten Tagen nach dem Ausstreuen ist der Spezialdünger für Schnecken und Schneckeneier unverträglich. Bei gezielter Anwendung wird der Schneckenbefall um bis zu 90 % vermindert.

Weniger Unkraut durch Kalkstickstoff! In den ersten Tagen nach der Düngung wirkt Kalkstickstoff bekämpfend auf Unkrautsamen und frisch gekeimte Unkräuter.

Wirkt im Boden gegen die Erreger verschiedener Pflanzenkrankheiten. So gibt es weniger Probleme mit Kohlhernie sowie verschiedenen Wurzel- und Stengelfäulen.

Als idealer Rottebeschleuniger ermöglicht Kalkstickstoff die geruchsarme Herstellung von wertvollem Kompost im Garten.

Zum Thema Kalkstickstoff gibt es zahlreiche Absenderfreistempel von Kali-Werken, u.a. auch ZKD-Stempel der ehemaligen DDR.

Die Erdnuss - nur eine lächerliche Kleinigkeit ?

von Johann Gruber, Hanau-Großauheim



In letzter Zeit ist auch bei uns das englische Wort „pea-nut“ zu einem Modewort geworden. Eigentlich bedeutet es Erdnuß, wird aber häufig für eine „lächerliche Kleinigkeit“ oder für „unbedeutend“ verwendet. Man tut der Erdnuß Unrecht. So unbedeutend ist diese Frucht gar nicht, denn in manchen Ländern bildet sie einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor.

Die Kultur-Erdnuß, *Arachis hypogaea* L., ist ein Schmetterlingsblütler, wie die Erbse, Bohne oder Linse, die im letzten Mit-Heft abgehandelt wurden. Sie ist keine Nuß, sondern eine Hülsenfrucht. Als Heimatland wird Brasilien oder Bolivien angenommen. Wildvorkommen von *A. hypogaea* sind nicht bekannt, jedoch gibt es noch etwa 30 andere Arten in Südamerika. Dort ist ihr Anbau schon sehr alt und soll in Peru schon 4000 Jahre zurück liegen. Ihr Ansehen war so groß, daß sie sogar in Gold nachgebildet wurde, was aus einem archeologischen Fund in Sipan/Peru aus dem 3. Jahrhundert hervorgeht. Sie ist auf einer Marke Perus von 1994 (Mi.-Nr. 1518) abgebildet.

Die Erdnuß wurde 1520 erstmals von dem Spanier Oviedo erwähnt und gelangte im 16. Jahrhundert nach Afrika. Die Spanier brachten sie auf die Philippinen, und zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde sie in Indien, China und später auch in Virginia angebaut. *Arachis hypogaea* ist heute nach der Sojabohne zur zweitwichtigsten krautigen Ölpflanze der Erde geworden. Auf über 20 Mill. Hektar wird sie angebaut. Etwa ein Drittel der Flächen liegen in Indien. Aber auch in vielen afrikanischen Staaten außerhalb der immerfeuchten Regenwaldgebiete ist die Erdnußkultur ein wichtiger Faktor der Wirtschaft. Besonders dem Senegal haben die Erdnüsse der wirtschaftlichen und kulturellen Entwicklung einen gewaltigen Auftrieb verliehen. Gambia ist ebenfalls ganz auf den Erdnußanbau ausgerichtet. In Europa erstreckt sich der Anbau auf Spanien, Südfrankreich, Italien und Bulgarien. In Spanien führte ihren Anbau der Erzbischof von Valencia, Ulloa, Ende des 18. Jahrhunderts ein; in Italien ist sie seit 1772 in Kultur.



Die Erdnußpflanze ist ein einjähriges Kraut, das sich bereits aus den Achseln der Keimblätter verzweigt. Sie wächst in der Regel niederliegend, doch kennt man auch Kreuzungen zwischen kriechenden und aufrechten Formen. An dem 30 - 50 cm langen Sproß stehen wechselseitig, paarig gefiederte Blätter mit gut ausgebildeten Nebenblättern am Grund der Mittelrippe. In den Achseln der unteren Fiederblätter entspringen 2 - 6 unscheinbare gelbe Blüten, die nach dem Typ der Schmetterlingsblüten gebaut sind.

Nach der autogamen Befruchtung streckt sich ein unterhalb des Fruchtknotens liegender Teil der Blütenachse, das Gynophor, sehr stark, krümmt sich zum Boden hin und schiebt die sich entwickelnde Frucht in die Erde. Dort entsteht im Verlauf von 4 - 5 Monaten in waagerechter Lage die nußartige Hülse. Die Verlagerung der Frucht in den Boden wird als geocarpie oder Erdfrüchtigkeit bezeichnet. Im Innern der netzrunzeligen, gelben Hülse entwickeln sich die von einer papierdünnen roten Schale umgebenen 1-4 Samen, bei denen die Nährstoffe in den Kelchblättern gespeichert werden.

Die Samen haben einen hohen Ölgehalt (38 - 47 %), sie sind reich an Eiweiß (24 - 35 %) und Kohlehydraten (3 - 8 %). In Ernährungsphysiologischer Hinsicht sind ferner das Vorkommen von Vitaminen der B- und E-Gruppe sowie der hohe Anteil von Linolsäure im Samenöl von Bedeutung.



Wie viele Kulturpflanzen tritt auch die Erdnuß in einer großen Formenvielfalt auf. Zahlreiche verschiedene Sorten von ihr sind im Anbau, die sich in der Wuchsform, der Verzweigung und Anordnung der Blütenstange (z.B. Virginia-, Valencia- Typ u.a.), der Größe und Form der Hülsen, der Zahl, Form und Größe der Samen usw. unterscheiden. *Arachis hypogaea* wird in zwei Unterarten eingeteilt, wobei u.a. der Unterschied bei der primitiveren *ssp. hypogaea* der niederliegende Wuchs und eine 5 - 10 Monate lange Vegetationszeit ist, während die *ssp. fastigiata* einen aufrechten Wuchs und eine 3 - 5 Monate lange Vegetationszeit hat. Die Kultur erfordert eine gleichmäßige Temperatur von ca. 25 - 28 °C und eine Niederschlagsmenge von etwa 500mm während der Vegetationszeit. Für die Fruchtreife ist allerdings relative Trockenheit gefragt. Die Bodenansprüche sind nicht hoch, der Boden soll jedoch gut durchtrainiert sein. Die Erdnuß braucht auch keine direkte Sonneneinstrahlung und wird daher oft zusammen mit Mais oder unter Ölpalmen angebaut.

Die Saattiefe richtet sich nach der Wuchsform der verwendeten Sorte. Da die Erdnuß eine Hackfrucht ist, muß sie unkrautfrei gehalten und ständig gehackt werden. Buschförmige Sorten werden angehäufelt um das Eindringen des Fruchtträgers in den Boden zu erleichtern.

Die Arbeitsgänge des Anbaues und der Ernte erfolgen in vielen Ländern noch manuell, während in den USA und einigen wohlhabenderen Staaten die meisten Arbeitsgänge mechanisiert sind.

Die manuelle Ernte beginnt mit dem Herausreißen der Pflanzen. Sie werden einige Wochen zum Trocknen aufgehängt, so daß sich der Wassergehalt der Samen von 40 % auf 10 % vermindert. Dann werden die Hülsen abgetrennt. Das getrocknete Kraut wird als Viehfutter verwendet. Die Erträge schwanken je nach Sorte und Anbautechnik sehr stark. So werden in den USA Spitzenerträge von 5 t/ha erreicht, während in den meisten Ländern nur Erträge von 1 - 2 t/ha erzielt werden. Gemeint sind Nüsse in der Schale; der Schalenanteil beträgt rund 30 %.



Atelier de fabrication des Timbres-Poste. PARIS

In den letzten Jahrzehnten hat der Anbau der Erdnuß ständig zugenommen, z.B. von 1970 - 1990 von 18.217.000 t auf 23.109.000 t. Nach dem 2. Weltkrieg hatte die britische Regierung sogar den ehrgeizigen Plan, mit Hilfe einer extensiven Erweiterung des Erdnußanbaues in den ehemaligen ostafrikanischen Kolonien die damals bestehende Fettlücke zu schließen. Nachdem 36 Millionen Pfund investiert worden waren, mußte das Projekt wegen großer Fehlschläge fallengelassen werden. Im damaligen Tanganyika sollten 60 000 ha bis Ende 1948 klargelegt werden, tatsächlich wurden es nur 3000 ha. Anfang 1951 wurde das Projekt liquidiert.

Heute sind die wichtigsten Erdnußproduzenten Indien, die VR-China, die USA und Nigeria. Der Eigenverbrauch ist in diesen Ländern meist so hoch, daß den Welthandel, der in erster Linie von der Nachfrage europäischer Länder bestimmt wird, Staaten mit geringer Anbaufläche bestreiten. Die afrikanischen Länder Nigeria, Niger, Senegal und Sudan stehen an der Spitze der Exporteure von Erdnüssen und Erdnußprodukten. Gehandelt werden sowohl Erdnußhülsen, geschälte Samen und Erdnußöl.



Das Erdnußöl gehört zu den wichtigsten Speiseölen, das dem Olivenöl kaum nachsteht. Zu seiner Herstellung werden die Samen gemahlen und warm ausgepreßt. Anschließend wird das Fett mit einem Lösungsmittel (Hexan) extrahiert. Es dient nicht nur als Speiseöl, sondern gemischt mit anderen Ölen zur Fischkonservierung und zur Margarineherstellung. In vielfältiger Weise wird es in der Lebensmittel- und Schokoladenindustrie eingesetzt. In Nordamerika und Südafrika ist die Erdnußbutter sehr beliebt. Sie wird aus einer Mischung von gerösteten und ungerösteten Erdnüssen hergestellt. Diese werden homogenisiert, und dem Brei fügt man Erdnußöl, Sojamehl, Honig, Maiz und auch Käse zu. Je nach Anteil der Zusätze ist der Geschmack sehr verschieden. Die Erdnußkerne selbst, geröstet oder ungeröstet, oft gesalzen - in China auch kandiert- werden gerne gegessen. In Indien stellt man aus den in Wasser gekochten Samen einen Brei her, der mit 5 - 6 Teilen Wasser gemischt und filtriert, die sogenannte „Erdnußmilch“ liefert.



Der amerikanische Pflanzenphysiologe und Chemiker George Washington Carver entwickelte aus Erdnüssen etwa 300 Erzeugnisse, so auch Kaffee, Eiscreme und Buttermilch.



Auch für die Herstellung von Arzneimitteln, Seife, Metallputzmitteln und Kunststoffen werden Erdnüsse verwendet. Aus dem Protein wird die Kunstfaser „Ardil“ hergestellt. Die Preßrückstände der Ölgewinnung (Erdnußschrot und -kuchen) ergeben ein eiweißreiches Kraftfuttermittel. Aus den Schalen wird in den USA Furfurol hergestellt. Ansonsten dienen die Schalen zur Herstellung von Faserplatten oder als Düngemittel sowie Brennmaterial.

Leider hat die Erdnuß nicht nur ihre guten Seiten. Erdnüsse sind nämlich ein guter Nährboden für Schimmelpilze, von denen einige sehr gefährlich sind. Am bekanntesten ist der *Aspergillus flavus*. Wie andere Schimmelpilze auch, kann er hochgiftige und krebserregende Aflatoxine erzeugen. Der Pilz kann die Nüsse schon im Boden befallen, sich aber auch während des Transportes und der anschließenden Lagerung bilden.

Große Mengen von Aflatoxin in der Nahrung zerstören die Leber des Menschen. In den Hungergebieten Afrikas, in denen die Erdnüsse in der Vergangenheit nicht selten eine wichtige Hilfsnahrung waren, sind zahlreiche Kinder an Leberzirrhose erkrankt, nachdem sie mit Erdnüssen satt gemacht wurden. Die Zeitschrift „natur“ schreibt 1985: Gambia zum Beispiel besitzt eine Landwirtschaft, die ausser Erdnüssen nichts von Bedeutung hervorbringt. Der bescheidene Wohlstand des Landes hängt allein von der Produktion dieser Frucht ab. Wenn die Autoren des Buches „Chemie in Lebensmitteln“ recht hätten mit ihrer Feststellung, daß sich in Erdnüssen aus Gambia mehr Pilzgifte befinden als etwa in solchen aus China, und diese Warnung ernstgenommen würde, wäre das kleine Land vermutlich sofort pleite.

Aflatoxine sind aber nicht das einzige Problem, das mit Erdnüssen kommt. Damit sie während der oft mehrmonatigen Lager- und Transportzeit nicht von Schädlingen befallen werden, begasen einige Produzenten sie mit Methylbromid. Dieser Halogenkohlenwasserstoff hat tödliche Wirkung für alle Insekten, Würmer und auch Schadpilze. Für den Menschen jedoch kann direkter Kontakt mit der Chemikalie zu Ekzemen führen; bei der Einatmung kann es zu Sehstörungen und zur Schädigung des Nervensystems kommen. Für die Verbraucher von Erdnüssen bestehen in der Regel keine Gefahren, wenn die Vorschriften eingehalten werden. Die Bundesrepublik Deutschland hat schon vor vielen Jahren eine Aflatoxinverordnung erlassen, wonach die Höchstmenge in einem kg auf ein zehn Millionstel Gramm begrenzt wird. Die Höchstmenge für Bromid-Rückstände darf bei Nüssen bei 50 Tausendstel Gramm pro kg liegen. Vertrauen wir also unserer Lebensmittelüberwachung, daß wir weiter ohne Reue die beliebten Erdnüsse knabbern können.

Briefmarken mit Erdnußmotiv und Mi.-Nr.

| | | |
|-----------------------|----------------------|----------------------|
| Bophuthatswana 207 | Botswana 74 | Franz. Westafrika 92 |
| Gabun 617 | Gambia 275/7,459 | Kap Verde 350 |
| Malawi 4 | Mozambique 839 | Niger 53/6+Block |
| Nigeria 73,92 | Nyassaland 128 | Obervolta 278 |
| Sambia 150 | Senegal 287+318 | Somalia 22 |
| Sierra Leone 651+654 | Togo (Porto) 73 | Uganda 176 |
| Bulgarien Jahr 1995 | VR-China 448 | Kambodscha 193 |
| Laos 693 | Vietnam-Nord 231 | Brasilien 2015 |
| Philippinen Jahr 1992 | USA (G.W.Carver) 565 | |

Ganzsachen:

Mozambique (Aerogramm mit Erdnußabbildung im Umschlag)
Nigeria 1958

Stempel:

Senegal (ETSST „Arachide“ vom 18.12.1965)
USA (Werbestempel von Dothan „Peanut festival“ 1962, 1994)
BRD Freistempel von Kleve 2 „pittjes -Die gerösteten Erdnußkerne ...“ 1959

Wer kann die Liste ergänzen ???

Quelle:

Urania Pflanzenreich Großer Brockhaus
Rehm Espig: The Cultivated Plants of the Tropics and Suptropics
Gunter Franke u.a.: Früchte der Erde
W. Ötschert/G.Beese: Pflanzen der Tropen
Semjonow: Die Güter der Erde
Zeitschriften „natur“ und „Erwachtet“

Große Kapuzinerkresse

von Prof.em.Dr. Martin Zobel

Die zur Familie der Tropaeolaceae gestellte *Tropaeolum majus* L - Volksnamen Salatblume, Gelbes Vögel, Kapuzierli- ziert im Sommer so manchen Garten oder Balkonkasten. Ihre Ausgangsarten kamen gegen Ende des 16. Jh. aus Peru nach Europa, aus den durch Züchtung ein umfangreiches Sortiment mit einfachen oder gefüllten orange-gelb bis orange-rot gefärbten Blüten entstand, die von Juli bis zum Frosteintritt blühen kriechend oder kletternd bis 3 - 4 m lang oder niedrig bleibend (25 bis 30 cm hoch wachsend), vieltriebige Büsche bildend. Die bei uns nicht winterharte Pflanze besitzt fleischige Stängel und schildförmig-runde Blätter. In frostfreien Regionen ist sie mehrjährig. Ist der Standort zu nahrhaft, dazu nicht sonnig und warm, dann bilden sich viele Blätter aber wenig Blüten.

Die Kapuzinerkresse wird nicht nur als Ziergewächs genutzt. Die Pflanze ist essbar. Die Blätter werden gern für Salate, zu Füllungen für Fleisch- und Fischspeisen sowie für Soljanka, die Blüten zum Garnieren und die in Essig eingelegten Blütenknospen und die noch grünen Samen als Kapernersatz verwendet.

Die Blätter enthalten reichlich Vitamin C (300mg je 100g), Benzylsenfö-worauf die der Brunnenkresse sehr ähnlich angenehme Schärfe beruht-sowie andere noch nicht ausreichend in ihrer Wirkung erforschten Inhaltsstoffe. Diesen Inhaltsstoffen werden eine Reihe heilender Wirkungen zugeschrieben, worauf die Brunnenkresse in der Volksmedizin durchaus geschätzt wird. Die Blätter der Kapuzinerkresse wirken tonisierend, schleimlösend, blutreinigend, harntreibend und antibakteriell. In ihrer Gesamtheit bewirken die Inhaltstoffe eine Stärkung der körpereigenen Abwehrkräfte. Aus den genannten Gründen wird sie im Volksmund auch als Kardinalsalat bezeichnet. Bei uns werden in neuerer Zeit galenische Präparate aus der ganzen Pflanze hergestellt, die gegen Infektionen, besonders im Bereich der Nieren, der ableitenden Harnwege und bei Bronchitis gebraucht werden. Die Blätter können auch als kühlende Wundauflagen dienen. Für arzneiliche Zwecke wird die Kapuzinerkresse angebaut. Vor allzu reichlichem Genuß muß jedoch gewarnt werden, weil dann Reizungen des Magen-Darm-Kanals und der Nieren auftreten können. Hingewiesen sei auch auf die Verminderung der Alkoholtoleranz.

Insgesamt ist die Kapuzinerkresse also nicht nur eine schöne Ziede von Garten und Balkon sondern auch eine vielseitig nutzbare Nahrungs- und Arzneipflanze, die auch auf Briefmarken gewürdigt wird.

Nachfolgende Abbildungen in der Reihenfolge:

Österreich Mi.-Nr. 1145 Polen Mi.-Nr. 1701 Peru Mi.-Nr. 1328
Polen Mi.-Nr. 2336 Kanada Mi.-Nr. 1294 Schweiz Mi.-Nr. 690
Jemen, Königreich-Imamtreue Gebiete Mi.-Nr. 185



Die heilige Notburga, Patronin des Feierabends

von Dr. Emmerich Beneder



Nach dem kürzlich verstorbenen Tiroler Schriftsteller Helmut Schinagl sind die Landesgrenzen Tirols fest in der Hand von Heiligen. Im Westen ist dies St. Anton, im Osten St. Ulrich, im Süden St. Jodok und im Norden St. Hinterriß. Aber auch das Land dazwischen wird von zahlreichen Heiligen bevölkert, von St. Adolari und St. Johann im Osten über St. Gertraudi und St. Sigmund rechts und links der Mitte bis zu St. Jakob im Westen. Durch das Paßland Tirol gingen und gehen viele heiligmäßige Menschen, wie einst die heilige Notburga.

Was bedeutet Heiligkeit? Das Geheimnis der Heiligkeit liegt im Neuwerden, im Sich-verwandeln-lassen-können, im Loslassen und Beschenktwerden. Heilig ist der Mensch, durch den Gott sichtbar wird. Wer daher offen für das Ewige ist, wer das Göttliche durch seine Person hindurchscheinen läßt, in dem wird Gottes Gegenwart spürbar. Das können wir von Kindern behaupten, aber auch von der Dienstmagd Notburga. Bischof Stecher sagte einmal: „Die Herrlichkeit einer Bauerndirn erinnert daran, daß die Weiten der himmlischen Seligkeit von den Kleinen bevölkert werden.“

Heilige der kleinen Leute

Notburga ist die Heilige des kleinen unscheinbaren Lebens, das wie bei Theresia von Lisieux eine unvergängliche Größe erhalten kann. Groß ist sie vor Gott, weil sie in der Nächstenliebe genauso eifrig war wie in der Gottesliebe. Ihr schlichter Liebesdienst, ihre Hingabe an Gott und den Nächsten hat sie so beliebt gemacht. Weil sie keine Adelige, keine Äbtissin, keine Theologin und keine Akademikerin war, ist sie zur Volks- und Landesheiligen Tirols geworden. Das zeigt die beträchtliche Anzahl der erhaltenen Spielhandschriften, von denen sich mehrere im Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum befinden. Notburgaspiele, bei Jesuiten und beim Volk vom 17. bis zum 19. Jahrhundert äußerst beliebt, gab es in Innsbruck, Brixten, Brixlegg, Grinzens, Kiefersfelden, Oberaudorf, Rinn, Pfalzen, Völs am Schlern, im Wipptal, seltener in Salzburg, Kärnten und der Obersteiermark. Der Mensch aus dem Volk konnte

sich mit dem Leben dieser Heiligen identifizieren. Da sie als Magd Gottes und der Menschen bis zum Himmel emporgehoben wurde, schätzt und verehrt sie das Tiroler Volk. Ihre Reliquie mit dem kostbaren Gewand steht in menschlicher Größe aufrecht am Hochaltar der Pfarrkirche in Eben am Achensee. Diese Darstellung gab dem christlichen Volk ein großes Selbstbewußtsein. Notburga zählte daher zu jenen Heiligen, die, wie Erich Egg mit Recht behauptet, „in einer monarchisch regierten Gesellschaft den Bauern, den Frauen und vor allem den besitzlosen Dienstboten ihre soziale Stellung in der Kirche und Staat gesichert haben.“

Option für die Armen

Notburga lebte um die Zeit, in der Rudolf von Habsburg auf dem deutschen Königsthron saß (gest. 1921) und in der Grafschaft Tirol Meinhard II. (gest. 1925) regierte. Damals war der Gegensatz von arm und reich sehr groß. Doch mit Franz von Assisi und Elisabeth von Thüringen und der Gemeinschaft der Beginen hat sich die Kirche mit Kranken, Armen und Hilflosen befreundet. In der Option für diese Menschen sah man einen Auftrag des Evangeliums. Von der deutschen Volksheiligen Elisabeth wird uns sogar berichtet, daß sie jene Kranken pflegte, die am ekelhaftesten aussahen. In diesen von der Gesellschaft Verachteten erkannte sie Christus.

Auch die heilige Notburga hatte ein großes Herz für Arme. Ihr Name, aus dem Althochdeutschen „not“ (Bedrängnis) und „burga“ (Schutz, Zuflucht) zusammengesetzt, bedeutet: in Bedrängnis Schutz gewähren. Da uns kein Quellenmaterial zum Leben dieser Heiligen zur Verfügung steht, sind wir auf das angewiesen, was uns der Haller Stiftsarzt Hippolyt Guarinoni (1571-1654) erzählt. Seine Berichte über die heilige Notburga entsprechen jedoch nicht den heutigen Anforderungen der Geschichtswissenschaft. Guarinoni verarbeitet zwar schriftliche und mündliche Belege, aber auch Legenden. Auf diese Weise sind seine Werke zu Volksbüchern geworden und trugen viel zur Verehrung dieser Heiligen bei.

Notburga als Köchin auf der Rottenburg

Nach Guarinoni wurde Notburga 1265 als Tochter eines Hutmakers in Rattenberg am Inn, das damals noch zu Bayern gehörte, geboren. Mit 18 Jahren trat sie in den Dienst der Herren Rottenburg, die in der Grafschaft Tirol das Hofmeisteramt innehatten. Der Dienstgeber Notburgas, Heinrich von Rottenburg, nannte sie seine „liebe Köchin“. Da sie verläßlich und genau war, erhielt sie bald alle Schlüssel des Schlosses Rottenburg und versah das Amt der Türbeschließerin, einen hohen Vertrauensposten. Im Volk haben die Schlüssel dieser Heiligen eine symbolische Bedeutung erlangt, die sagen soll, daß alles seine Zeit hat, zum Öffnen und Schließen, zum Gewährenlassen und zur Verweigerung.

Mit Erlaubnis ihres Dienstherrn Heinrich und seiner Frau Jutta durfte sie die übriggebliebenen Speisen an die Armen verteilen. Leider wurde durch den Tod ihrer Dienstgeber alles anders. Der junge Herr, der ebenfalls Heinrich hieß, hatte die geizige Ottilie geheiratet, für welche die Wohltätigkeit ihrer

Magd nur Verschwendung war. „Was vom Tische übrig bleibt,“ sagte sie, „gehört den Schweinen.“ Notburga gehorchte schweren Herzens, wollte aber ihre Armen nicht leer ausgehen lassen. Alle Freitage fastete sie bei Wasser und Brot und gab das Ersparte den Bedürftigen. Das erregte aber die Mißgunst ihrer Herrin, die sah, daß ihre Dienstin frömmere, gutherziger und edler war als sie selbst. Otilie klagte ihrem Mann, daß Notburga durch ihre Freigiebigkeit viel Gesindel auf die Burg ziehe, das am Ende Haus und Hof ausplündern könnte. Eines Tages brachte Notburga wieder Brot und Wein den Armen und wurde dabei vom Schloßherrn überrascht. Heinrich fragte vorwurfsvoll: „Was trägst du in der Schürze?“ Notburga erschrak, öffnete die Schürze, doch siehe, die Speisen hatten das Aussehen von Hobelspänen. Darauf wollte der Herr aus dem Krug trinken, doch er kostete Lauge. Notburga durfte aber nicht mehr lange ihren Dienst auf Schloß Rottenburg versehen. Ihr Gutsein machte das Maß der Rache voll. Mit harten Worten wurde sie vom Schloß gewiesen. Sie besuchte die Wallfahrtskirche von St. Georgenberg, wo heute noch ein Bild dieser Heiligen zu sehen ist. Innerlich zerbrach sie nicht. Um nicht zu verbittern, holte sie sich Kraft im Gebet. Sie wußte, daß denen, die Gott lieben, alles zum Besten gereicht. Als Otilie auf den Tod erkrankte, kam Notburga sie zu pflegen. Obwohl sie von ihrer Herrin schwer beleidigt worden war, ließ Notburga keine Spur von der erlittenen Kränkung merken, und sie vergalt nicht Böses mit Bösem. Otilie hinterließ einen einzigen Sohn, der, wie alle Erstgeborenen der Familie, den Namen Heinrich führte.

Notburga als Magd in Eben

Notburga hatte inzwischen beim Spiesenbauern in Eben am Achensee eine Anstellung gefunden. Sie mußte im Stall die Schweine und Kühe versorgen und bei der Feldarbeit helfen. Der Landwirt gewährte ihr das Recht, mit dem abendlichen Gebetläuten die Arbeit niederzulegen. Notburga ging danach stets in die nahe gelegene Rupertikirche, um zu beten. Sie brauchte das Gebet, um in der Kraft Gottes wirken zu können. Gebet und Arbeit gehörten für sie wie Hacke und Stiel zusammen. Sie war nicht nur fleißigste unter allen Dienstmägden, sondern auch die Frömmste. Eines Tages kam es aber zu Eklat. Die Kirchenglocke läutete zum Feierabend. Der Bauer ärgerte sich, denn er wollte das Getreidefeld noch zur Gänze schneiden lassen. Darauf sprach der erste Knecht den Bauern an und bereitete sich zum Heimgehen vor. „Heute“, sagte der Bauer, „wird zuerst fertiggeschnitten und dann erst Feierabend gemacht.“ Die selbstbewußte Magd Notburga hörte ebenfalls zu arbeiten auf. Der Legende nach warf sie die Sichel in die Höhe, die für alle überraschend an einem Sonnenstrahl hängen blieb. Der Bauer erschrak und gewährte allen den Feierabend. Diese Erzählung bringt zum Ausdruck: der Mensch ist nicht nur zur Arbeit geschaffen, er braucht auch Zeit für Erholung und Gebet. Dieses Aufbegehren hat Notburga den Beinamen der ersten Gewerkschafterin eingebracht. Sie hat das Recht der Dienstmägden auch gegenüber einem Höhergestellten durchgesetzt. Das machte die Heilige so populär.

Notburga wieder auf der Rottenburg

Mittlerweile ging es auf Schloß Rottenburg schlimm zu: Es gab Krieg und die Burg wurde von Soldaten in Brand gesteckt. Heinrichs Bruder Siegfried trat auf die Seite der Gegner, sodaß die beiden Brüder gegeneinander kämpften. Außerdem erzählt die Legende, daß die hartherzige Otilie im Grab keine Ruhe finden konnte. Man sah in den Nächten ihren Schatten im Schweinestall umherirren, weil sie die Reste der Speisetafel nicht den Armen geben ließ. Daraufhin stiftete Heinrich von Rottenburg 1298 für sich und seine Gemahlin einen Jahrtag, an dem 500 Arme im Kloster auf St. Georgenberg Brot und Käse erhalten sollten. (Diese Stiftung wurde 1338 von den Nachkommen Heinrichs sogar verdoppelt.) Der Schloßherr erkannte, daß er falsch gehandelt hatte, und bat Notburga, auf der verwüsteten Burg Ordnung zu machen. Heinrich und seine zweite Frau Margarete von Hoheneck, eine Schwester des Salzburger Erzbischofs Rudolf, nahmen Notburga freudig auf. Sie übertrugen ihr die Sorge für den Haushalt und die Erziehung ihrer Kinder. Notburga konnte sogar zwischen den Brüdern Heinrich und Siegfried Frieden stiften, was keinem Priester gelungen war. Außerdem erhielt sie die Erlaubnis, in altgewohnter Weise Arme zu unterstützen. Nach 18 Jahren heiligmäßigen Wirkens starb Notburga am 13. September 1313.

Beisetzung in Eben

Vor ihrem Tod äußerte sie den Wunsch, ihre Leiche auf einen Wagen zu legen, zwei Ochsen vorzuspannen und diese ohne Fuhrmann gehen zu lassen, wohin sie wollten. Die Legende berichtet: „Wo die Ochsen die Notburga hinziehen und stillstehen, da soll man sie begraben.“ So kam Notburga wieder nach Eben zurück, wo sie in der Rupertikirche vor dem Altar beigesetzt wurde.

Da man sie als Heilige ansah, mußte auf Grund der Wallfahrten bereits 1434 das Kirchlein vergrößert werden, das dann auch ihr zu Ehren eingeweiht wurde. Unter Kaiser Maximilian kam es im Jahre 1508 zu einem Neubau von Presbyterium und Turm, der heute noch besteht.

Besonders mächtig setzte die Verehrung Notburgas und die Wallfahrt zu ihrer Grabkirche in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts ein. Der Haller Stiftsarzt Hippolyt Guarinoni (1571-1654) wollte nach den Gebeinen der Heiligen forschen lassen. Aber es kam erst 1718 dazu: die Gemeinde Eben sowie der Gerichtsherr und Inhaber der Herrschaft Rottenburg, Josef Ignaz Freiherr von Tannenberg, erbaten sich vom Fürstbischof von Brixen, Kaspar Ignaz Graf Küngl, die Erlaubnis, das Grab öffnen zu dürfen. Vier Bergknappen begannen am 22. August 1718, den Boden der Kirche aufzugraben; sie fanden zunächst Grundmauern der alten Rupertikirche, durchgruben dann diesen Raum und stießen schließlich am Nachmittag des achten Tages auf ein menschliches Gerippe, das noch mit einem Stück eines Trachtenkittels nach Unterinntaler Art und einem Ledergürtel umgeben war. Es bestand über die Echtheit der Reliquien kein Zweifel.

Höhepunkt der Verehrung

1736 kam es nach den Plänen von Georg Anton Gump oder Georg Philipp Apeller zum Neubau der Kirche unter Belassung des alten Presbyteriums und des Turmes. Die Deckenmalereien stammen von dem Künstler Christoph Anton Mayr aus Schwarz. Seit der Einweihung der Kirche im Jahre 1738 stehen die gefaßten Reliquien auf dem Hochaltar.

Auf Ansuchen des Brixner Fürstbischofs Vinzenz Gassner billigte Papst Pius IX. 1862 die Verehrung der heiligen Notburga. Somit durfte das Notburga-Fest überall begangen werden.

Was diese Entscheidung für das damalige Tirol bedeutete, kann sich heute kaum jemand mehr vorstellen. Vom 14. bis zum 21. September 1862 dauerten die Feierlichkeiten: jeden Tag war ein feierliches Hochamt; am ersten Tag hielt es der Fürstbischof von Brixen, am letzten Tag der Fürsterzbischof von Salzburg. Es fanden Prozessionen und Kreuzgänge statt. Durch die ganze Festwoche waren durchschnittlich zehntausend Wallfahrer in Eben. Jeden Tag wurden etwa 40 heilige Messen zelebriert, und die Beichtstühle standen bis zum Friedhof. Aus dieser Zeit stammt auch der Großteil der Gebetsheiligen: ungefähr 300 sind im Pfarramt schriftlich niedergelegt.

In der Nacht vom 22. auf den 23. Juli 1878 wurde der Reliquenschmuck der heiligen Notburga samt ihren Händen geraubt. Die Kirchenräuber konnten zwar aufgegriffen werden, doch der Schmuck kam nur mehr teilweise zum Vorschein. Dieses traurige Ereignis gab der Verehrung der Heiligen neuen Auftrieb. Die Gebeine wurden von neuem kostbar geziert, und beim Notburga-Fest 1880 sahen die Wallfahrer die Reliquien in der neuen Fassung.

Anlässlich der Renovierung der Kirche von 1988 bis 1992 wurde auch das goldgestickte Kleid der Heiligen restauriert. Heute erstrahlt die Notburgakirche von Eben in neuem Glanz.

Erwähnenswert ist auch, daß der berühmte Künstler Giacomo Manzú 1958 die heilige Notburga am Mittelportal des Salzburger Domes, dem sogenannten „Tor der Liebe“, darstellte. In den Nischen der Westfassade des Innsbrucker Domes befinden sich viele Statuen von Heiligen, darunter auch Notburga, alle von Prof. Hans Andre um 1950 hergestellt.

Die Verehrung dieser Heiligen dauert bis heute an, und viele Menschen ahmen ihr Beispiel nach. So hat Pfarrer Dominikus Diertrich von Wilten 1932 in Innsbruck das Notburgaheim für arbeitslose, kranke und pensionierte Hausmädchen errichtet.

In Bayern gibt' es seit fast 600 Jahren die Sankt Isidor- und Notburga-Bruderschaft.

1991 ist in Innsbruck eine Notburgagemeinschaft entstanden, die sich besonders Kranker und Trauernder annimmt. In mehreren Pfarrgemeinden Tirols sind „Notburga-Gruppen“ im Entstehen, die den Gottes- und Menschendienst dieser Heiligen fortsetzen möchten.

Auch die Briefmarke verkündet, daß der Name Notburga ein Programm bedeutet: Armen, Kranken, Verlassenen und Flüchtlingen unserer Zeit eine Zuflucht zu gewähren. Im Vordergrund der Marke ist ein Bettler dargestellt, für den Notburga ein offenes Herz hat, im Hintergrund steht die Kirche von Eben, wo die Heilige oft betete und wo sie ihre letzte Ruhestätte fand.

Norwegische Flora

Am 9. Februar verausgabte die norwegische Post 4 Marken einer neuen Dauerserie mit verschiedenen Blumenmotiven, die einzelnen wie folgt beschrieben werden:

Das bunte Läusekraut



ist eine mehrjährige, recht niedrig wachsende Gebirgspflanze, mit einem dicken, oft rotbraunen Stengel, tiefgeteilten Blättern, die deutlich in Ober- und Unterlippe geteilt sind. Die Unterlippe gibt einen guten „Landungsplatz“ für die Hummeln ab, die die Blüte besuchen und bestäuben. Die Oberlippe hat eine bräunliche Spitze. In Norwegen kommt sie nur in Südnorwegen vor. Sie gedeiht am besten in feuchten Hochmooren mit kalksteinhaltigem Boden. Der Name Läusekraut hat einen etwas verächtlichen Klang, vielleicht weil die Art eine Schmarotzerpflanze ist, die gute Weidemoore zu einem gewissen Grad ausmergeln kann. Im lateinischen Namen der Pflanze *Pedicularis oederi* ist der zweite Teil nach dem deutsch-dänischen Botaniker Georg Oeder benannt, der 1761 das berühmte bebilderte Buchwerk über die dänische Flora, *Flora Danica* (das damals auch norwegische Pflanzen enthielt), herausgab.

Die Weiße Seerose



ist die norwegische Pflanze mit den größten Blüten, mit einem Durchmesser von bis zu 15 cm. Bei dieser Wasserpflanze ist der Wurzelstock im Schlammgrund verankert, während die Blattflächen der langstieligen Blätter auf der Oberfläche schwimmen. Im Juni bis August öffnen sich dann die schönen Blüten. Wenn sie abgeblüht sind, zieht der Fruchstengel den saftigen Fruchtknoten unter die Oberfläche. Er bricht nach einer Zeit auf und löbt sich allmählich auf, die Samen kommen an die Oberfläche und können mit Wellen und Strom verbreitet werden, ehe sie auf den Grund sinken. Die Weiße Seerose ist mit viel Aberglauben verbunden, und es gibt viele Reime und Verse über diese Pflanze, meistens in Verbindung mit dem Wassermann. Vielleicht wollte man damit Kinder davon abhalten, derartige Orte aufzusuchen und die Blumen zu pflücken. Die Weiße Seerose kommt in Ostnorwegen, in Teilen von Süd- und Westnorwegen und vereinzelt an der Küste nach Troms vor.

Die Trollblume



ist leicht an ihren goldgelben kugelförmigen Blüten mit dicht gepackten Blütenhüllblättern zu erkennen. Die inneren Blütenblätter sind übrigens ziemlich abweichend; sie sind zu trichterförmigen Nektarbehältern umgebildet. Dank ihrer Nektarproduktion werden die Blumen sowohl von Bienen, Hummeln wie auch Käfern besucht, wegen der geschlossenen Blüten müssen die Insekten in der Lage sein, sich hineindrängen zu können. Wie viele andere Hahnenfußgewächse wird auch die Trollblume von weidenden Tieren verschmäht, und Futter, in dem Trollblumen enthalten sind, ist unbrauchbar. Die Trollblume kommt häufig in Ostnorwegen und Teilen von Trondelag vor und ist in Höhen bis zu 1300 m im Gebirge anzutreffen. Wirklich häufig und vorherrschend in feuchten Talseiten ist sie erst in den drei nördlichsten Provinzen Norwegens. Eine so ansprechende und wohlbekanntere Pflanze hat auch viele lokale Bezeichnungen erhalten.

Die Verschiedenblättrige Kratzdistel



ist die schönste und sympathischste unserer Distelarten, letzteres, weil sie eine nicht kratzende Distel ist. Sie hat charakteristische weißfilzige Blattunterseiten (die auf der Briefmarke nicht zu sehen sind), die in deutlichem Kontrast zur dunkelgrünen Oberseite der Blätter stehen. Die Stängel sind oft unverzweigt und können über einen Meter hoch werden und von großen rot-violetten Blütenköpfen gekrönt werden. Die Blüten erinnern fast an violette Malpinsel. Die Blätter gelten als heilsam bei Brandwunden, und der Absud der Pflanze wird bei Gicht verwendet. Die Verschiedenblättrige Kratzdistel kommt im ganzen Land und in Höhen bis fast 1700 m vor. Meistens in feuchten Wäldern und an Flüssen in höher gelegenen Gegenden. Dort am häufig in Gesellschaft mit der Trollblume.

Gebe: Motivbelege zu den Themen Holz, Blumen, Kaffee, Tee, Bier, Obst

in reicher Auswahl

Günther Liepert, Postfach 8, D-97448 Arnstein

Essig und Öl, harmonischer Zweiklang

aus Telecran, Februar 2000

Sie bilden ein Paar, das sich aus der Küche nicht mehr wegdenken lässt. Ein kurzer kulinarischer Streifzug durch die Welt von Essig und Öl.

Feinschmecker und Gesundheitsbewusste schätzen es gleichermaßen. Olivenöl ist das klassische Speiseöl, das zum Würzen, Kochen und Braten Verwendung findet. Es wird aus dem Fruchtfleisch und den Kernen der Oliven gewonnen. Sein hoher Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren macht es ernährungsphysiologisch besonders wertvoll. Die Herstellungsmethode entscheidet über die Qualität des Olivenöls. Je schonender ein Olivenöl gepresst wird, desto hochwertiger ist es. Das kaltgepresste Öl der ersten Pressung wird ohne Wärmebehandlung und chemischer Aufbereitung gefiltert. Die Klassifizierung „Natives Olivenöl extra“ bezeichnet die höchste Qualitätsstufe.

Das grüne Gold des Mittelmeers

Die Bezeichnung „Natives Olivenöl fein/mittelfein“ wird für naturreines Olivenöl der folgenden Pressung vergeben. Dieses Öl wird gereinigt und gefiltert, aber nicht raffiniert (technologisch aufbereitet). „Olivenöl“ oder „Reines Olivenöl“ bezeichnet Mischungen aus nativem und raffiniertem Öl. Bei warmgepressten und raffinierten Ölen ist die Ausbeute wesentlich höher. Bei diesem Verfahren leiden aber Qualität und Geschmack.

Naturreines Olivenöl eignet sich hervorragend zum Aromatisieren mit Kräutern, Gewürzen, Steinpilzen oder ganz edel mit Trüffeln. Der Feinkosthandel bietet eine große Auswahl. Sie können gewürzte Öle aber selbst herstellen. Dazu eignet sich alles, was an Kräutern und Gewürzen zur Hand ist -allein oder gemischt. Gewürze können ganz bleiben oder auch leicht zerdrückt werden, damit sie ihr Aroma besser entfalten.

Aromatisiertes Öl sollte gut verschlossen mindestens zwei Wochen an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen.

Köstliche Vielfalt der Öle

Außer Olivenöl gibt es zahlreiche Öle, die aus Nüssen und Samen gewonnen werden. Sie dienen vor allem als Aromat zu Salaten. Durch Erhitzen verlieren sie viel von ihrem einzigartigen Geschmack.

Als besonders delikat gelten Hasel- oder Walnussöl, Kürbiskern- und Traubenkernöl. Distelöl gilt durch seinen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und seinem Vitamin-E-Gehalt als besonders verträglich und lässt sich vielseitig verwenden.

Würziger Essig

Essig ist nichts anderes als sauer gewordener Wein. Die Gärung ist ein natürlicher Prozess, der einsetzt, wenn eine Flüssigkeit mit weniger als 18 % Alkohol der Luft ausgesetzt wird. Nach zwei bis drei Tagen bildet sich eine Haut von Hefezellen und Bakterien, die von Alkohol in Essigsäure umgewandelt werden. Zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Essigsorten werden Zeit und Temperatur genau kontrolliert.

Essig wird aus Rot- oder Weißwein gewonnen und hat einen Säuregehalt von mindestens 6 %. Die Qualität wird von der des Weines entscheidend mitbestimmt.

Im traditionellen Orléansverfahren wird der Wein bei 21 ° C in Eichenfässern gelagert, bis sich die Essigmutter von selbst bildet. Höhere Temperaturen beschleunigen den Reifeprozess, die Herstellung wird billiger, der Essig büßt aber an Qualität ein.

Neben Wein eignen sich auch andere alkoholartige Getränke zur Essigherstellung. Auf dem Markt sind Champagneressig, Sherryessig, Obst-Apfelessig (aus Most), Malzessig (aus gemischter Gerste) und Reissessig (aus Reiswein) für die asiatische Küche.

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich aromatisierter Essig. Zum Ansetzen eignet sich jeder gute Weinessig. Als Aromatzutat dienen Kräuter, Gewürze, Früchte Sie können allein oder zusammen verwendet werden.

Wenn man Essig vor dem Durchziehen erhitzt, setzt er das Aroma der verwendeten Zutaten besser frei. Selbst hergestellter Essig sollte kühl und dunkel gelagert werden.

Kostbarer Aceto Balsamico

Der echte „Aceto Balsamico Tradizionale“ unterscheidet sich in Herstellung, Konsistenz und Aroma grundlegend von allen anderen Essigsorten. Die Heimat des Aceto Balsamicos sind die norditalienische Provinz Modena und die umliegende Region Emilia Romagna. Dort galt er schon vor 1000 Jahren als besondere Kostbarkeit.

Traditioneller Balsamessig wird nicht aus fertiggegorenem Wein, sondern aus eingekochtem Traubenmost ausgewählter Sorten mit hohem Zuckergehalt hergestellt. Der geklärte Most wird nach etwa sechs Monaten in Holzfässer gefüllt. Mindestens drei-, manchmal bis zu zwölfmal wird der Most in immer kleinere Fässer umgefüllt, jedes aus einem anderen edlen Holz gebaut.

Im Laufe der Zeit nimmt der Aceto den jeweiligen Holzton an.

Der Redaktion lagen leider keine philatelistischen Abbildungen zu den Themen Öl und Essig vor

Landwirtschaftliche Tiere auf finnischen Briefmarken

SUOMI FINLAND



Die finnische Postverwaltung gab vor zwei Jahren erstmals zwei Briefmarken zum Thema „Landwirtschaftliche Haustiere“ heraus. Abgebildet waren Schwein und ein Eber. Im Folgejahr erschienen zum gleichen Thema zwei Briefmarken mit den Abbildungen Hahn und Huhn sowie Pferde. Diese Serie wurde dieses Jahr fortgesetzt. Am 15.03.00 gab die finnische Postverwaltung zwei Briefmarken mit den Motiven Bulle -aus der Limousine-Zucht, die in Westfinnland vorkommt- sowie Kuh und Kalb heraus. Die Kuh stammt aus der Kyyttö-Zucht aus dem Osten Finnlands und das Kalb aus einer Westfinnischen Zucht.

Alle erwähnten Briefmarken zum Thema „Landwirtschaftliche Haustiere“ weisen einen Zuschlag auf, der dem Finnischen Roten Kreuz zufließt.

Eine Zukunft für Stroh

aus L-W 12.02.00

Eine Gruppe europäischer KMU entwickelte eine innovative Technologie, mit der Stroh zu qualitativ hochwertigen Faserplatten verarbeitet wird, die für die Verwendung in der Möbel- und Bauindustrie geeignet sind. Seit den 80er Jahren sind die Preise für Holz und auf Holz basierende Materialien, die sowohl in der Möbel- als auch in der Bauindustrie eingesetzt werden, aufgrund der Erschöpfung der Wälder unserer Erde unaufhaltsam gestiegen. Gleichzeitig standen die europäischen Landwirte unter Druck, nach Alternativen für die Strohverbrennung zu suchen -in manchen europäischen Ländern ist diese Praxis bereits verboten. Ein Konsortium aus KMU und Forschungsteams gelangte nun zu einer Lösung, um diese Probleme aus der Welt zu schaffen: die Herstellung hochwertiger, preislich konkurrenzfähiger Panele aus Stroh, die als Strohplatte bekannt sind.

Beschreibung, Wirkung und Ergebnisse

Früher wurde Stroh bei der Herstellung von Faserplatten, bei der konventionellen formaldehydhaltige Harze eingesetzt werden, nicht verwendet, da diese Faserzellen von einer wachsig Schicht umhüllt sind. Dies verhindert, dass die auf Wasser besierenden Formaldehyd-Harze (UF) -die heute weitgehend für die Herstellung industrieller Faserplatten und Faserplatten mittlerer Dichte (MDF) benutzt werden- eine ausreichend starke Bindung zwischen den Fasern erzeugen. Das Konsortium entwickelte ein Verfahren, das Wachs zu entfernen, wobei mechanische Scherkräfte mit thermischen und chemischen Behandlungen kombiniert wurden. Mit dieser neuen Technologie wird das Stroh aufgebrochen und konventionelles UF-Harz oder andere Harze auf Formaldehydbasis können eindringen und sich mit den einzelnen Strohfäsern verbinden.

Mit dieser Technik hergestellte Strohfaserplatten ähneln den herkömmlichen MDF in Aussehen, Oberflächenglätte und Stärke, bieten aber zwei große Vorteile: Erstens scheinen sie in der Herstellung um 20 % billiger zu sein -mit weltweiten Verkäufen von Span- und Faserplatten im Wert von über 7 Milliarden Euro jährlich- und haben damit ein enorm wirtschaftliches Potential. Zweitens sind sie umweltfreundlich da Agrarabfall verwertet und in Produkte mit Mehrwert verwandelt wird.

Die Arbeit geht nun dahin, zusammen mit der Siempelkamp GmbH, Deutschland, und Akritas S.A., einem griechischen Plattenhersteller, eine industrielle Pilotproduktion in den Fabrikanlagen in Pindos zu starten. Wenn alles planmäßig verläuft, wird dieses Vorhaben verwirklicht und bis Mitte 2001 laufen. Die Partner können auf diese Weise die technische und kommerzielle Machbarkeit der Technologie demonstrieren. Das Verfahren wird in über 40 Ländern patentiert und weltweit in Lizenz vergeben. Die Technologie stößt bereits in Südeuropa und Nordafrika auf großes Interesse, und auch Länder wie China und Indien, wo es sehr wenig Holz, dafür aber Stroh in Hülle und Fülle gibt, zeigen sich interessiert.

Vergessen Sie Ihre Einlieferung
zur
Auktion nicht !!!

Legen Sie einen Zahn zu ...



Brief-
marken

Show

Schatz-
kammer

Live-
Auktion

Post &
Handel

Jugend-
zentrum

Die NAPOSTA 2001 erwartet Sie!

WUPPERTAL

Historische Stadthalle
und Glashalle
der Stadtparkasse
am Johannisberg

Eintritt frei!

24.-27. Mai 2001

25 Jahre Weinstadt von Walter Diertmann

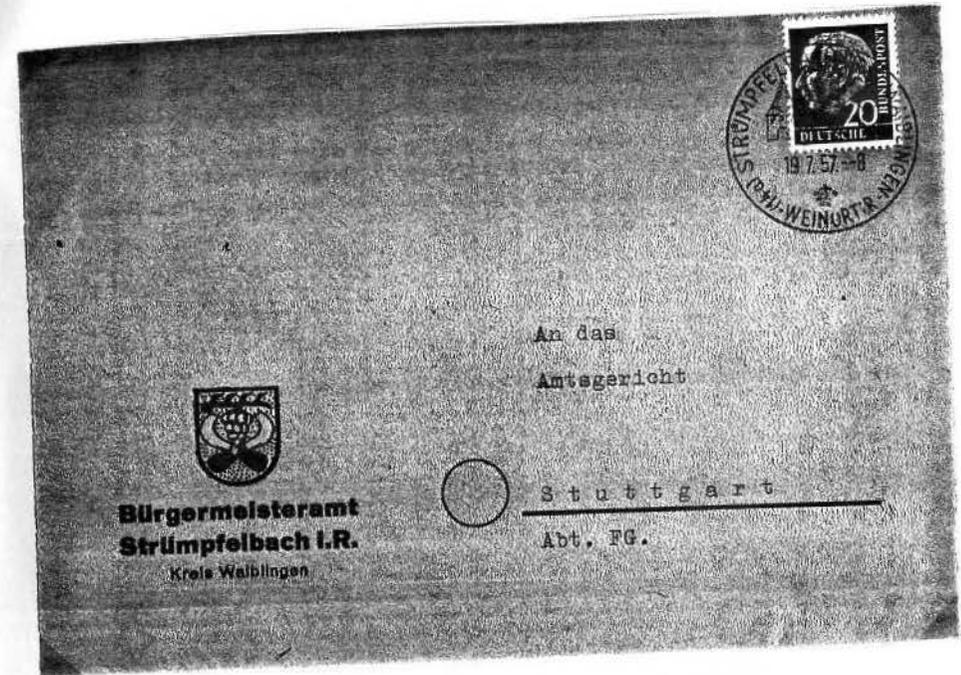
Vor 25 Jahren, am 1. Januar 1975, wurde die Gemeinde mit ihren traditionsreichen Weinorten Beutelsbach, Endersbach, Großheppach, Schnait und Strümpfelbach im Wege der Kommunalreform aus der Taufe gehoben. Der Name ergab sich aus einem Wettbewerb der Bürger.

Geschichtlich besonders interessant ist Beutelsbach. Hier fand im Jahre 1514 der Aufstand des armen Konrad statt. Und in der Beutelsbacher Kirche steht die „Wiege Württembergs“ mit der ehemaligen Grablege der Herren von Württemberg.

Neben der Remstal-Zentralkellerei hat jeder Ortsteil noch seine eigene Kelter mit seinen Festen und Weinproben auch in den Weinbergen. Zahlreiche Wirte zwischen Fellbach und Schorndorf, mit zentralem Ort Weinstadt, haben sich in der Remstal-Route zusammengeschlossen, mit besonderen Angeboten, z.B. einen Trollinger- oder Rieslingteller, aber auch in kultureller Hinsicht, nicht nur während der Heimat- und Straßenfeste. Ergänzt werden diese Angebote durch die zahlreichen Besenwirtschaften der Weingärtner in allen Teilorten. Besonders zur Zeit der Kirschblüte strömen die Stuttgarter an den Wochenenden ins Remstal und auf seine Höhen.

Seit dem Zusammenschluß vor 25 Jahren befaße ich mich mit dem Motiv Weinbau. Doch leider sind die hübschen motivbezogenen Handwerbestempel durch den Zusammenschluß auf einen Stempel geschrumpft. Noch schlimmer hat es die Werbestempel durch die zentralen Briefzentren erwischt. Nur gut, dass es noch viele weinbezogene Absenderfreistempel bei Weinstädter Firmen gibt.

Die nachfolgenden Stempel bilden einen Querschnitt vor und nach dem Zusammenschluß.





Weinstadt
im schönen Remstal
mit den berühmten
Weinorten
Beutelsbach,
Endersbach,
Großheppach, Schnait
und Strümpfelbach



seit
1976

Weinstadt
im schönen Remstal
mit den berühmten
Weinorten
Beutelsbach,
Endersbach,
Großheppach, Schnait
und Strümpfelbach



seit 2/85

Remstalkellerei
e.f.u.m.b.H.



Weinstadt
im schönen Remstal
mit den berühmten
Weinorten
Beutelsbach,
Endersbach,
Großheppach, Schnait
und Strümpfelbach



Weinstadt
im schönen Remstal
mit den berühmten
Weinorten
Beutelsbach,
Endersbach,
Großheppach, Schnait
und Strümpfelbach



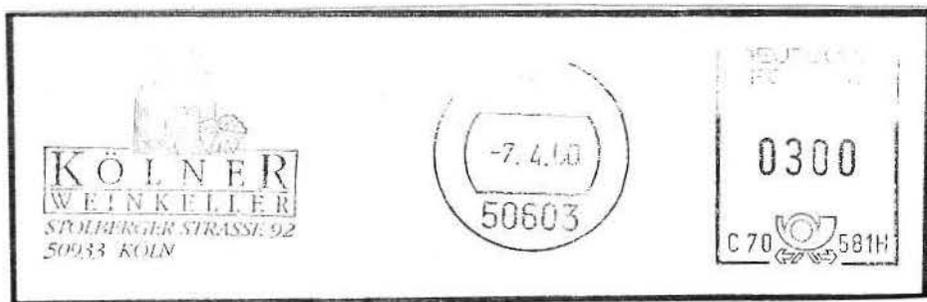
Weinstadt
im schönen Remstal
mit den berühmten
Weinorten
Beutelsbach,
Endersbach,
Großheppach, Schnait
und Strümpfelbach





Kölner Weinkeller

Versehentlich wurde die Abbildung des Freistempels zum obigen Artikel, Heft Nr. 98, Seite 163, nicht abgebildet. Dies wird hiermit nachgeholt.



Weinheiliger St. Hubert

von Günther Liepert, Arnstein

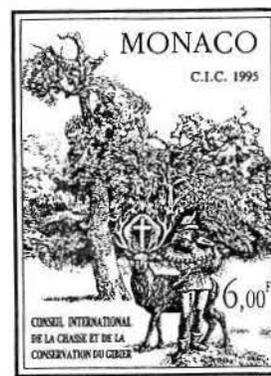
Der heilige Hubert ist nicht nur der Heilige der Jäger, sondern wird auch als Heiliger für den Wein gewürdigt.

Hubertus, vermutlich um die Mitte des 7. Jahrhunderts geboren, wurde mangels authentischer Daten über die ersten Jahrzehnte seines Lebens von den Legenden zum aquitanischen Adelsgeschlecht erhoben. Danach war Hubertus ältester Sohn des Herzog Bertrand von Toulouse, sogar mit den Merowingern und mit Pipin dem Mittleren verwandt und wurde von Theiderich III. von Burgund zum Pfalzgrafen bestimmt.



Handwerbbestempel aus Sundern im Sauerland zu Ehren der Hubertus-Bruderschaft

Nach dem frühen Tod seiner Frau bei der Geburt ihres Sohnes soll Hubertus als Pfalzgraf recht flott gelebt haben, bis ihn bei seiner Lieblingsbeschäftigung, der Jagd, die Erscheinung eines Hirsches mit leuchtendem Kreuz zwischen den Geweihstangen veranlasst haben soll, ein gottgefälligeres Leben zu führen. Nach anderen Quellen ist Hubertus nie Jäger gewesen: danach ist lediglich die aus der Eustachius-Legende bekannte Hersch-Erscheinung auf Hubertus übertragen worden. Hiefür spricht, dass man erst seit dem 15. Jh. Hubertus-Darstellungen mit den entsprechenden Attributen kennt.



Monakko Mi.-Nr. 2237
St. Hubert



Belgien Mi.-Nr. 1911
St. Huberts Bekehrung

Um 700 wird Hubertus als Bischof von Tongern erwähnt sowie als eifriger Verfechter des Christentums in den Ardennen und in Südbraabant, weshalb er später den Titel „Apostel der Ardennen“ erhielt. Den ihm von Pippin geschenkten Hof Amberloux bei Andain gestaltete er zu einem Kloster der Augustinerchorherren um und machte dieses zum Mittelpunkt der Ardennen-seelsorge. Im Jahre 706 wurde Hubertus Bischof von Maastrich und etwa 10 Jahre später verlegte er aus Ehrfurcht vor seinem großen Vorgänger Lambert den Bischofssitz nach Lüttich. Er starb 727 in Tervueren bei Brüssel. Etwa 100 Jahre danach wurden seine Gebeine nach Andagium in den Ardennen (heute St. Hubert) überführt, was lange als berühmter Wallfahrtsort galt.

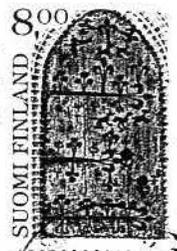


Werbestempel aus St. Hubert in Belgien aus dem Jahre 1946

Zwei alte Wetterregeln sagen:

Bringte der Hubertus schon Schnee und Eis,
bleibts oft im ganzen Winter weiß

Hubertustag trüb macht den Winter lieb

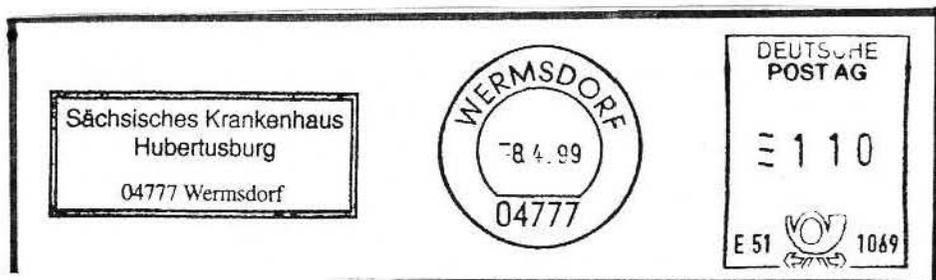


Finnland Mi.-Nr.921
Rüstkammertür St. Hubertus



Frankreich Mi.-Nr. 2289
St. Hubertus

Hubertus gilt als Schirmherr des 1944 von Herzog Gerhard von Ravensberg gestifteten Hubertusordens, der bis 1918 Hausritterorden der Wittelsbacher war.



Absenderfreistempel des Sächsischen Krankenhauses
Hubertusburg aus dem Jahre 1999

Der früher in manchen Regionen überlieferte Brauch, am Hubertustag Brot und Salz, Wasser und Wein sowie Hafer zu weihen, um Mensch und Tier vor Schaden zu bewahren, scheint ausgestorben zu sein. Ob nun diese Weinweihe oder aber das Interesse vieler wohlhabender Weingutsbesitzer an der Jagd dazu geführt hat, dass auch Winzer gebietsweise dem heiligen Hubertus eine besondere Verehrung entgegenbrachten läßt sich nicht sicher klären. Fest steht aber, dass vor allem die Moselaner eine engere Beziehung zu diesem Heiligen hatten und wohl auch noch haben. Nicht weniger als sechs Einzella- gen tragen in diesem Anbaugbiet den Namen des heiligen Hubertus.



Absenderfreistempel der Firma Bavaria Hubertus mit dem Kreuz im
Geweih des dem St. Hubert erschienenen Hirschen aus dem Jahre 1961

In Kinheim (Bereich Bernkastel/Mittelmosel) wurde bei der Straffung der La- gebezeichnungen aufgrund des neuen deutschen Weingesetzes die Lage „Hu- bertuslay“ erhalten, die Lage „Hubertusberg“ hingegen gestrichen. Im nur wenige Kilometer entfernten Bausendorf, Ortsteil Olkenbach, ist eine weitere Lage „Hubertuslay“ entstanden. Neu ist auch die Lage „Hubertusborn“ in der zu Koblenz gehörenden Weinbaugemeinde Lay (Bereich Zell/Untermosel).



Belgien Mi.-Nr. 675
Wohltätigkeitsmarke St. Hubertus



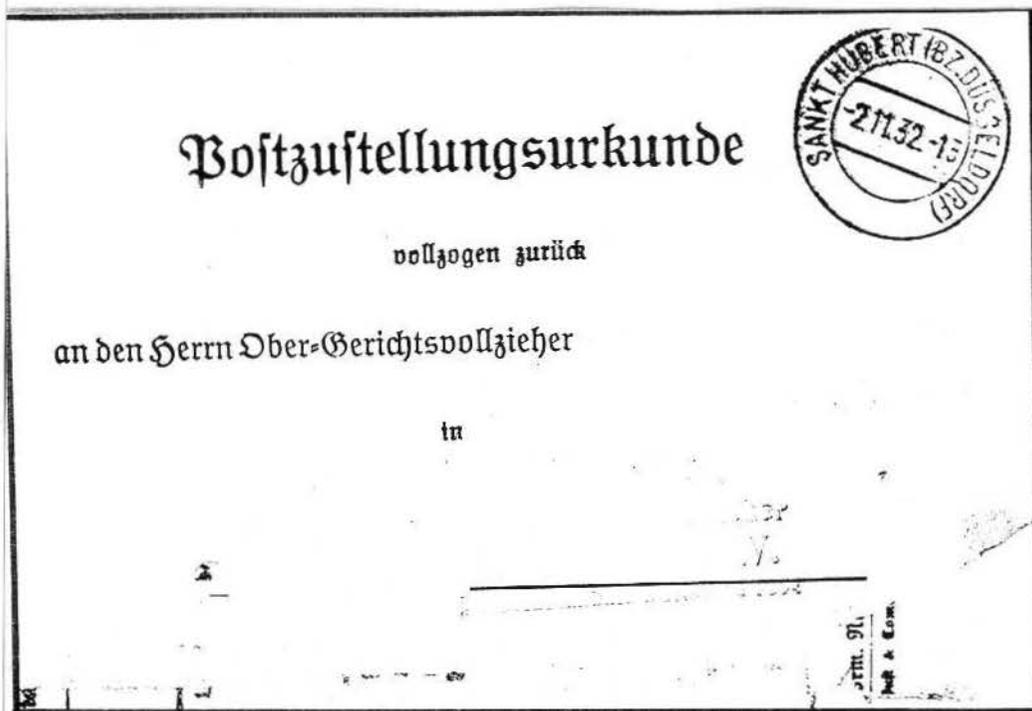
Monakko Mi.-Nr. 2237
St. Hubertus

In Onsdorf und Nittel (Bereich Obermosel) wurde die ehemalige Lage „Hu- bertusberg“ erhalten. Überstanden hat die Bereinigung auch die Lage „Hu- bertusberg“ in Irsch (Saar) und Waldrach (Ruwer). Dort wurde sogar eine gleichnamige Lage neu geschaffen.



Absenderfreistempel der Klinik St. Hubertus aus Bad Wiessee 1995

Der Geburtstag des Heiligen Hubertus wird übrigens am 3. November gefeiert.



Tagesstempel auf Postzustellungsurkunde von St. Hubert aus dem Jahr 1932



Maschinenwerbestempel mit St. Hubertus aus Tervuren in Belgien von 1971

Literatur: Dieter Graf, Weinheilige und Rebenpatrone, Saarbrücken 1988

Gesundheitskontrollen für Waldpilze verschärft

aus Lux. Wat 19.08.99

Die Europäische Kommission hat jetzt die seit 1988 im Anschluß an die Tschernobyl-Katastrophe und die damit verbundenen Niederschläge von radioaktivem Caesium (^{137}Cs) für Waldpilze eingeführten Unbedenklichkeitskontrollen verschärft. Sie begründet diesen Schritt nicht nur mit der langen radioaktiven Halbwertszeit von ^{137}Cs , sondern auch mit der Tatsache, dass das Ökosystem der Wald- und Forstflächen, der natürliche Lebensraum von Waldpilzen, dazu neigt, diesen Stoff in einem Kreislauf zwischen Boden und Vegetation zu speichern.

Die Kontamination von Waldpilzen sei demnach seit dem Reaktorunfall kaum zurückgegangen und könnte sogar bei bestimmten Pilzarten zugenommen haben. Weil bereits wiederholt festgestellt wurde, dass bei der Einfuhr bestimmter Pilzarten aus Drittländern die zulässigen Höchstwerte an Radioaktivität überschritten werden, hielt die Kommission es für angebracht, die Kontrollvorschriften „für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Drittländern nach dem Unfall von Tschernobyl“ zu überarbeiten.

Im Vorgriff auf eine künftige Überarbeitung der Bestimmungen über die Probenahme und Analyse verschiedener landwirtschaftlicher Erzeugnisse hat sie angesichts der Dringlichkeit die Kriterien für Waldpilze verschärft. Im Hinblick auf eine größere Effizienz hat sie gleichzeitig eine kleine Zahl von Zollämtern benannt, bei denen die betreffenden Erzeugnisse für den zollrechtlich freien Verkehr in der EU anzudienen sind. Auch sollten bei solchen Exporterzeugnissen nunmehr für sämtliche Lieferungen Exportzeugnisse vorgelegt werden.

Färben von Wolle

von Rita Zajonc, Hinterer Dobel 8, 78132 Hornberg

1. Vorbereitung des Garnes

Reines Wollgarn ist in unterschiedlichen Qualitäten und Sorten zu haben. Gewöhnlich wird ungebleichtes, 2- oder 3 fädiges, nicht zu stramm gesponnenes Garn genommen. Farbe und Qualität des Garns wechseln anhängig von der Schafrasse und der Herkunft. Die Qualität kann sich auch stark von Erzeuger zu Erzeuger unterscheiden. Deshalb probiert man am besten aus, bis man eine geeignete Wolle gefunden hat. Eine gute Qualität zeichnet sich durch Weichheit, Lüster und klare, ausgeglichene Farben aus.

Beachten Sie bitte im Laufe der Bearbeitung des Garns folgendes

- Mit dem Garn äußerst behutsam umgehen. Nie das Garn reiben, da es leicht verfilzt.
- Das Garn keinem Temperaturschock aussetzen, d.h. nie direkt von heißem in kaltes Wasser legen.
- Wollgarn darf nie über 100 ° erhitzt werden.

a) Umbinden

Damit sich das Garn während der Behandlung nicht verzettelt, sollte es einige Male umgebunden werden, etwa dreimal pro 100-g-Strang. Benützen Sie dazu einen Baumwollfaden und ziehen Sie die Umbindung nicht zu stramm an. Das Wollgarn muß frei durchlaufen können, sonst besteht die Gefahr, daß das Garn unter der Umbindung keine Beize oder Farbe annimmt.

b) Vorwäsche

Meist ist das Garn beim Kauf schon gewaschen. Trotzdem enthält es immer noch so viel Fett, daß es noch einmal gewaschen werden sollte. Das geschieht am besten in einer 40 bis 45 ° warmen Waschlauge, in der Sie die Wolle eine Weile liegen lassen, bis sich alles Fett herausgelöst hat. Danach gut ausspülen und zum Trocknen aufhängen oder mit Beizen bzw. Färben fortfahren.

c) Beizen

Beizen heißt, daß das zu färbende Garn in einer Salzlösung mit einem Metall behandelt wird. Das Beizen ermöglicht eine bessere Aufnahme der Farbstoffe. Das Garn wird außerdem farbechter.

Zum Beizen eignen sich folgende Metalle: Aluminium (Alaun), Chrom, Zinn, Kupfer und Eisen. Chrom hat seine Bedeutung verloren, und auch Zinn wird heute weniger verwendet. Zinn erzeugt auffallend klare, jedoch etwas „unnatürliche“ wirkende Farben. Außerdem neigt das behandelte Garn zum Rauhwerden und ist dadurch schwer zu handhaben. Kupfer und Eisen trüben die Farben und machen das Garn brüchig.

Aus ästhetischen und auch aus Umwelt- und Gesundheitsgründen empfehlen wir nur Beizen mit Alaun-Weinstein. Weinstein ist ein in Weinfässern ausgefallenes Salz, das beim Färben von Textilien seit alters her verwendet wird. Der Weinstein ermöglicht es der Farbe, gleichmäßig zu haften und etwas klarer zu erscheinen. Gewöhnlich wird vor dem Färben gebeizt.

Anleitung für das Beizen von 100 g Wolle

- 3 l Wasser in einem Edelstahl- oder Emailtopf anwärmen
- 25 g Alaun und 10 g Weinstein auf einer Briefwaage abwägen und in dem lauwarmen Wasser auflösen und auf 40 bis 45° erhitzen.
- Das Wollgarn in handwarmen Wasser einweichen und in den Topf legen.
- Auf 90 ° erhitzen und diese Temperatur eine Stunde lang halten.

- Die Beize abkühlen lassen und das Garn vorsichtig auspresen. Danach zum Trocknen aufhängen

2. Färben

Diese Anleitung beschreibt das Färben von 100 g Wolle. Selbstverständlich können mehrere Farbbäder gleichzeitig in Gang sein, wenn genügend Heizquellen und Kochtöpfe vorhanden sind.

- einen Topf mit 5 l Wasser füllen und auf höchster Stufe erhitzen.
- Bis das Wasser kocht, die Pilze vorbereiten. Frische Pilze von Nadeln, Gras, Rinde und anderen Pflanzenteilen säubern, in ca. 5 bis 10 mm dicke Streifen schneiden. In das kochende Wasser hineingeben.
- Getrocknete Pilze brauchen keine weitere Bearbeitung, sie kommen direkt ins kochende Wasser.
- Porlinge, wie z.B. der Zimtfarbene Weichporling können frisch oder trocken auch mit einer Raspel zerkleinert werden.
- Die Pilze 30 Minuten (z.B. Hautköpfe) bis 60 Minuten (Porlinge) kochen lassen.
- Das verdunstete Wasser wieder auf 5 l auffüllen und auf 40 ° abkühlen lassen.
- Die Wolle in lauwarmem Wasser anfeuchten und vorsichtig in das Farbbad eintauchen. Die Pilze brauchen vorher nicht entfernt zu werden, sie können während des ganzen Färbevorgangs im Wasser bleiben.
- Das Farbbad mit der Wolle langsam auf 90 ° erhitzen und die Temperatur 60 Minuten lang möglichst konstant halten. Ab und zu vorsichtig umrühren und darauf achten, daß das Garn untergetaucht bleibt.
- Die Garnfarbe von Zeit zu Zeit prüfen. Nach Wunsch kann das Färben abgebrochen werden, wenn der gewünschte Farbton erreicht ist.
- Nach 60 Minuten den Topf von der Heizquelle nehmen und Farbbad samt Garn auf 40 ° abkühlen lassen. Es ist vorteilhaft, das Garn mehrere Stunden im abkühlenden Wasser liegen zu lassen.
- Das Garn vorsichtig herausnehmen und Pilzreste entfernen.
- Das Garn in 40 ° warmem Wasser mit etwas Feinwaschmittel auswaschen, danach in klarem, warmen Wasser spülen.
- Das Garn nicht auswringen, sondern das Wasser herauspresen und den Wollstrang durch einige Schwingbewegungen („Schleudern“) lüften.
- das Garn zum Trocknen aufhängen, aber nicht der direkten Sonne aussetzen.
- Falls das Farbbad noch kräftig aussieht, kann ein weiterer Strang Wolle gefärbt werden. Dazu wieder auf 5 l auffüllen

und den ganzen Vorgang wiederholen.

Folgende Pilze sind zum Färben geeignet

| | |
|--|---------------------------------|
| <i>Boletopsis leucomelaena</i> | Rußbrauner Porling |
| <i>Boletus edulis</i> | Steinpilz |
| <i>Chalciporus piperatus</i> | Pfefferröhrling |
| <i>Cortinarius cinnamomeus</i> | Zimthautkopf |
| <i>Cortinarius cotoneus</i> | Olivschuppiger Rauhkopf |
| <i>Cortinarius croceus</i> | Gelblättriger Hautkopf |
| <i>Cortinarius fervidus</i> | Rosablättriger Hautkopf |
| <i>Cortinarius malicorius</i> | Orangefäseriger Hautkopf |
| <i>Cortinarius melanotus</i> | Braunnetziger Rauhkopf |
| <i>Cortinarius sanguineus</i> | Blutroter Hautkopf |
| <i>Cortinarius semisanguineus</i> | Blutblättriger Hautkopf |
| <i>Cortinarius uliginosus</i> | Kupferroter Moorhautkopf |
| <i>Cortinarius uliginosus var. lutea</i> | Gelblättriger Moorhautkopf |
| <i>Cortinarius venetus</i> | Grüner Rauhkopf |
| <i>Datronia mollis</i> | Weißer Resupinatporling |
| <i>Gomphidius glutinosus</i> | Kuhmaul |
| <i>Hapalopilus rutilans</i> | Zimtfarbener Weichporling |
| <i>Hydnelium aurantiacum</i> | Orangegelber Korkstacheling |
| <i>Hydnelium caeruleum</i> | Blauer Korkstacheling |
| <i>Hydnelium peckii</i> | Scharfer Korkstacheling |
| <i>Hydnelium suaveolens</i> | Wohlriechender Korkstacheling |
| <i>Hygrophorus karstenii</i> | Aprikosenblättriger Schneckling |
| <i>Inonotus obliquus</i> | Schiefer Schillerporling |
| <i>Inonotus radiatus</i> | Erlen-Schillerporling |
| <i>Ischnoderma benzoinum</i> | Schwarzgebänderter Harzporling |
| <i>Paxillus atromentosus</i> | Samtfußkrempling |
| <i>Phaeohus schweinzii</i> | Kiefernbraunporling |
| <i>Phellinus chrysoloma</i> | Kiefernfeuerschwamm |
| <i>Phellinus conchatus</i> | Muschelförmiger Feuerschwamm |
| <i>Phellodon melaleucus</i> | Schwarzweißer Duftstacheling |
| <i>Pisolithus arhizus</i> | Erbsenstreuling |
| <i>Pycnoporus cinnabarius</i> | Zinnoberschwamm |
| <i>Sarcodon imbricatus</i> | Habichtspilz |
| <i>Suillus luteus</i> | Butterpilz |
| <i>Thelephora palmata</i> | Stinkende Lederkoralle |

| | | |
|---|-----------|--------------------|
| Farbtöne und benötigte Menge an getrockneten Pilzen | | |
| Hautköpfe | 30 - 40 g | Farbe der Lamellen |
| Rauhköpfe | 30 - 40 g | Farbe des Pilzes |
| Erlen-Schillerporling | 100 g | zart gelb-orange |
| Kiefernbraunporling | 30 g | intensiv gelb |
| Schwarzgebänderter Harzp. | 200 g | braun |
| Stinkende Lederkoralle | 60 g | blaugrau |

| | | |
|---------------------------|-------|-----------|
| Zimtfarbener Weichporling | 10 g | lila |
| Samtfußkrempling | 120 g | anthrazit |
| Habichtspilz | 120 g | hellbeige |
| Steinpilze | ? | zart gelb |

Zu vielen dieser Pilze gibt es philatelistisches Material und so läßt sich dieses Thema gut in eine Pilzsammlung einbauen.

Stempel- und Ganzsachenentdeckungen

unserer Mitglieder

PICK UP
YOUR MEALS
with
BRANDYWINE MUSHROOMS



AFST der Firma Brandywine Mushroom Company, Division of The Borden Company, Box 552, West Chester, PA.

ATION
7 JUNE 1960

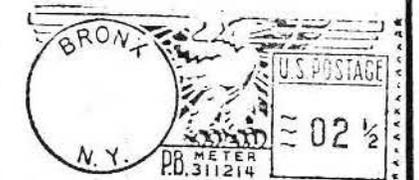
ORTHOCLIDE®
A GREAT
FUNGICIDE



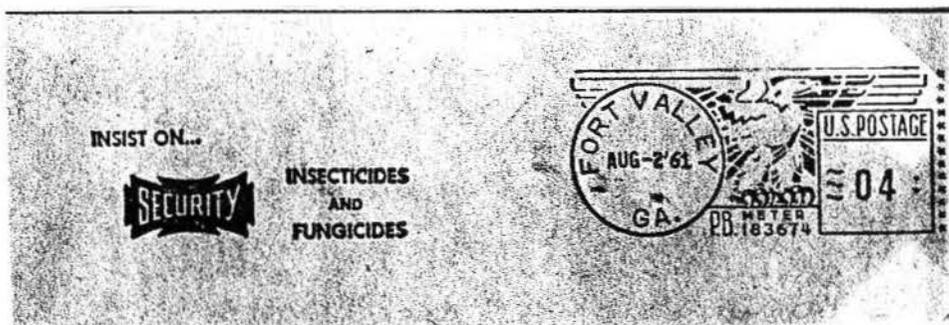
AFST der Firma California Spray-Chemical Corporation, tas Kings Highway, Haddonfield, New Jersey

TROYSAN FUNGICIDES &
PRESERVATIVES
PMA 30 for LATEX PAINT
PMO 30 for HOUSE PAINT.

BLK. RT.
AOL. 1/8¢ PD.



AFST der Firma Troy Chemical Company, 338 Wilson Avenue, Newark 5, N.1



AFST der Firma Woolfolk Chemical Works LTD, Box 922,
Fort Valley, Georgia



SST Italien, S. Leucio 1998
mit Pilzabbildung

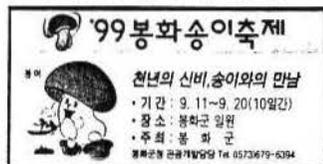


SST Jugoslawien, Nonsad
vom 25.06.1999

우편엽서

보내는 사람

□□□-□□□



받는 사람

□□□-□□□

Ganzsachenkarte Korea



Sonderstempel China -Formosa vom 8.05.1993

国际食用菌生物技术学术讨论会
INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON
MUSHROOM BIOTECHNOLOGY
1989. 11. 6 - 10

中国人民邮政明信片
Postcard
The People's Republic of China

国际食用菌生物技术学术讨论会
中国 1989 11 6-10 北京

中华人民共和国邮电部发行
Released by the Ministry of Posts and Tele-
communications of the People's Republic of China

JP.19.11-1 1989

Sonderstempel VR-China vom 6.11.1989 auf Ganzsache

Pilze Neuheiten

Nicaragua 1999 Kleinbogen

7,50 Cs Amanita pantheria (D C : Fr.) Secr.
Pantherpilz

7,50 Cs Cryoptera... asprata

7,50 Cs Amanita gemmata (Fr.) Gill.
Narzissengelber Wulstling

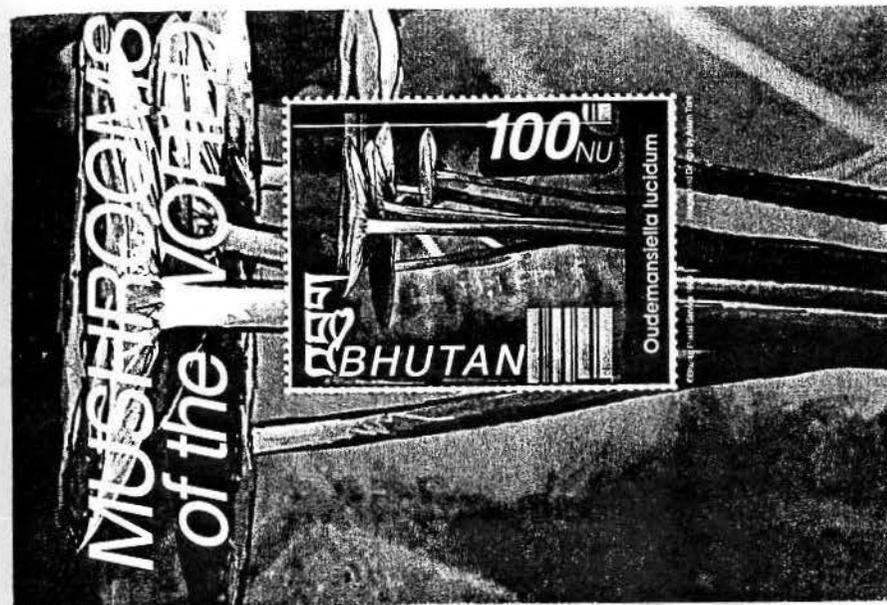
- 7,50 Cs *Catathelasma imperiale* (Fr.) Sing.
Wurzel-Möhrling
- 7,50 Cs *Collybia fusipes* ?
- 7,50 Cs *Collybia butyracea* (Bull.ex Fr.)Quél.
Kastanienroter Rübling



Nº 000571

Bhutan

- 100 Nu *Oudemansiella lucidum*
Schleimrübling



Togo 23.02.1999

- 100 F *Ganoderma lucidum* (Curt.:Fr.) Karst.
Glänzender Lackporling
- 150 F *Cantherellus lutescens*= *C. xanthopus* (Pers.) Duby
Goldgelbe Kraterelle
- 200 F *Lactarius deliciosus* Fr.
Echter Reizker
- 300 F *Amanita caeserea* (Scop.:Fr.) Pers.
Kaiserling
- 400 F *Cortinarius violaceus* (L.:Fr.) Gray emend.
Violetter Dickfuß
- 500 F *Amanita rubescens* (Pers.:Fr.) S.F.Gray
Perlpilz
- 1000F Block *Clitopilus prunnulus* (Scop.:Fr.) Kummer
Mehlpilz

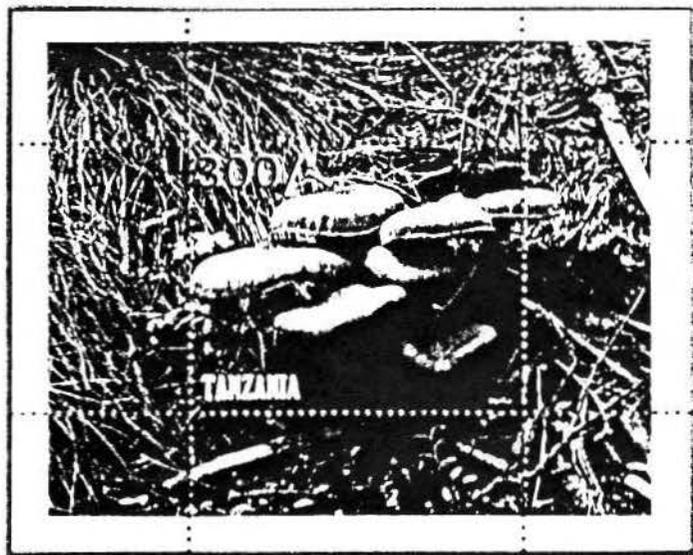


Tansania 1999

alle Pilze ohne Namensbezeichnung

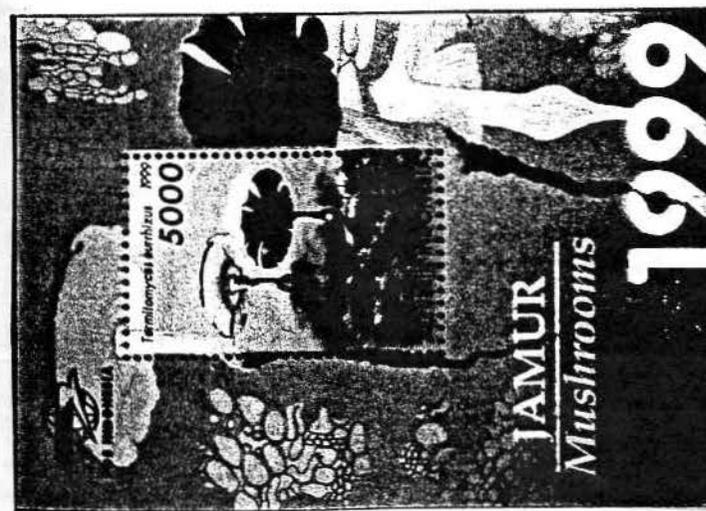
- 10 evtl. Amanita phalloides
- 25 evtl. Amanita muscaria
- 50 evtl. Amanita rubescens
- 100 evtl. Hexen- Röhrling
- 300 Block ???





Indonesien 1999

- | | |
|------|--|
| 500 | <i>Mycena</i> sp. |
| 500 | <i>Mutinus bambusinus</i> (Zoll.) E. Fischer Exotischer Rutenpilz |
| 500 | <i>Ascosparassis heinricherii</i> |
| 700 | <i>Termitomyces eurrhizus</i> |
| 700 | <i>Microporus xanthopus</i> (Fr.) Kuntze Gelbstieliger Porling |
| 700 | <i>Gloeophyllum imponens</i> |
| 1000 | <i>Boedijnopeziza insititia</i> |
| 1000 | <i>Aseroe rubra</i> |
| 1000 | <i>Calostoma orirubra</i> |
| 5000 | Block <i>Termitomyces eurrhizus</i> |



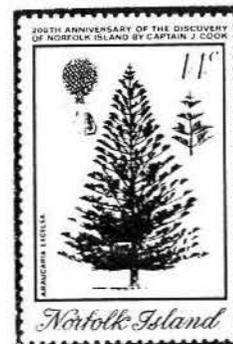
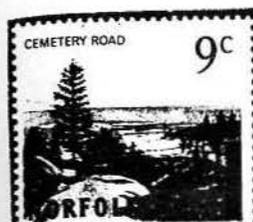
Araukarien gibt es nicht nur in den Anden

von Johann Gruber, Hanau-Großauheim

Die Araukariengewächse sind eine alte Pflanzengruppe. Ihr Stammbaum geht bis auf die Jurazeit zurück. Zu dieser Familie gehören 2 lebende Gattungen, nämlich *Araucaria* mit 19 Arten und *Agathis* mit 20 Arten. Es ist eine Koniferenfamilie, die auf die Südhalbkugel beschränkt ist, kommt aber nicht in Afrika vor.

Von der Gattung *Araucaria* sind nur 2 Arten in Südamerika (Chile, Brasilien und Argentinien) beheimatet. Es sind *A. araucana* und *A. angustifolia*. Diese werden in dem sehr informativen Artikel von Peter Splett in unserem Mitteilungsheft Nr. 93 eingehend vorgestellt. Von den anderen Arten kommen 3 in Australien, 4 auf Neuguinea, 8 auf Neukaledonien und die restlichen auf den Inseln des Südpazifiks vor. Im forstlichen Anbau befinden sich 5 Araukarienarten. Die meisten sind große Bäume mit massiven, geraden, bis zur Baumspitze durchgehenden Stämmen, die sich stark von den gedrängten kurzen Zweigen unterscheiden. Das ledrige, schuppen- oder nadelförmige Laub ist bei manchen Arten eingekrümmt und dicht überlappend, bei anderen glatter und weit auseinander stehend. Weibliche und männliche Zapfen wachsen am selben Baum, die runden, borstigen weiblichen vor allem an der Spitze.

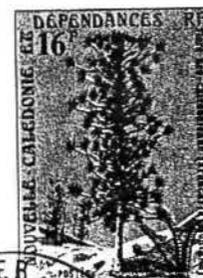
Die in Europa bekannteste Araukarie dürfte wohl die Zimmertanne, *Araucaria heterophylla* (*A. exelsa*) sein, die durch Kapitän Cook auf der Norfolkinsel entdeckt und 1793 zum ersten mal nach Europa kam. Während sie bei uns als Zimmer- und Gewächshauspflanze klein gehalten wird, erreicht sie in ihrem Heimatland schnell eine Höhe von über 30 m. In ihrem Schutz ließen sich die Siedler nieder und bauten aus ihrem Holz die Häuser. Sie ist der typische Baum der Norfolk-Insel. Der Holzreichtum zog viele Siedler an. Charles Allen Christian (1855-1910) war einer der ersten Pitcairnsiedler, der auf Norfolk ein modernes Sägewerk errichtete. Die große Menge des Holzes wird in Form von Stämmen und Brettern exportiert.



Araucaria heterophylla

Eine weitere Araukarie ist *A. montana*, die ca. 20 m hoch wird und auf Neukaledonien vorkommt.

A. montana



Araucaria columnaris gibt durch ihre schlanke und fast zylindrische Form bestimmten Landschaften Neukaledoniens und der Neuen Hebriden ein besonderes Gepräge.



Araucaria columnaris

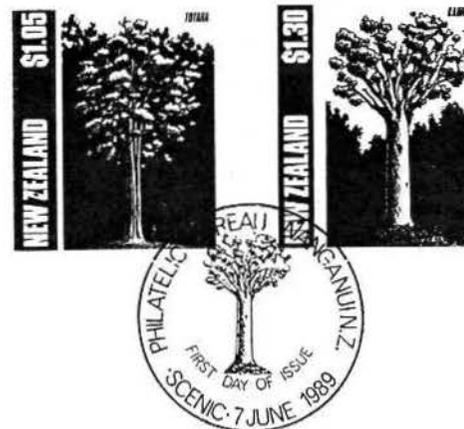
In Neuguinea dient *Araucaria klinkii* u.a. zur Sperrholzherstellung. Dort wächst auch *A. cunninghamii*.



Araucaria klinkii

Die Gattung *Agathis* unterscheidet sich von *Araucaria* durch ihre breiten, ledrigen Blätter, die ganz anders aussehen als die Nadeln unserer Nadelbäume. Auch ihre kugelförmigen Zapfen mit ihren im Zickzack angeordneten Schuppen sind bemerkenswert. Fast alle Arten sind hoch, mit mächtigen geraden Stämmen. Im forstlichen Anbau befinden sich 6 Arten. *Agathis* ist in Südostasien, auf den Philippinen, Neukaledonien, den Fidschi-Inseln und Australien beheimatet.

Die bekannteste Art ist *Agathis australis*, die Kaurifichte. Ihr Vorkommen beschränkt sich auf die Nordinsel von Neuseeland. Sie gehört zu den größten Nutzholz liefernden Bäumen und erreicht eine Höhe von ca. 45 m und eine Stärke von 6 m. Die Äste sind weit ausladend. Exemplare von über tausend Jahre sind nicht selten. Das Holz ist äußerst fest, elastisch und dauerhaft. Es wird im Schiffs- und Häuserbau verwendet. Leider sind die natürlichen Bestände durch starke Nutzung und durch Waldbrände stark zurückgegangen.



Agathis australis im Stempel und auf Marke rechts



Agathis australis



Weitere Holzlieferanten sind *Agathis ovata* auf Neukaledonien, *A. vitensis* auf den Fidschi-Inseln und *A. obtusa* auf den Neuen Hebriden.



A. vitensis



A. ovata

Neben Holz liefern einige Agathisarten auch Kopal. Das sind harte Harze, die erst bei hoher Temperatur schmelzen und äußerlich dem Bernstein ähneln. Kopale stellen Ausgangsmaterialien für die Herstellung von Lacken, Firnissen und Linoleum dar.

Aus der Kaurifichte (*A. australis*, *A. ovata*) wird der Kaurikopal gewonnen, während der Manila-Kopal hauptsächlich von der Dammartanne, *A. philippinensis* stammt. Dieser Baum ist der harzreichste und wird daher auch Pechbaum genannt. Große Forsten davon sind auf Java zu finden.

Araukarien auf Briefmarken
(ohne Anspruch auf Vollständigkeit)

Araucaria araucana

Chile Mi.-Nr.: 225, 265, 266, 368, 418, 393, 451, 565, 663, 664, 1336, 1809

Araucaria angustifolia

Brasilien Mi.-Nr. 1488, 2049, 2145, und im Jahr 1998

Araucaria heterophylla

Ascension Mi.-Nr.: 373, 718
Norfolk Mi.-Nr.: 1-14, 160, 164, 156, 334
Aerogramm
ETSST 17.11.1981

Araucaria montana

Neukaledonien Mi.-Nr. 608 + ETSST

Araucaria columnaris (*A. cookii*)

Neukaledonien Mi.-Nr. 736

Araucaria cunninghamii

Niederl. Neuguinea Mi.-Nr.: 70

Araucaria klinkii

Papua und Neuguinea Mi.-Nr.: 11. 13

Agathis vitensis

Fischi Mi.-Nr.: 626

Agathis ovata

Neukaledonien Mi.-Nr.: 636

Agathis australis

Neuseeland Mi.-Nr.: 265 + ETSST

Agathis obusta

Neue Hebriden Mi.-Nr.: 277, 278, 309, 310

Vorratsliste Oktober 2000

ältere Stempel



84



85



86



87



88



89



90



91



92



93



94



95



| | |
|--|------|
| | DM |
| 84 Italien, Ponte a Moricino, SST 1991 | 3,- |
| 85 Italien, San Miniato, SST 1994, Trüffel | 3,- |
| 86 Japan, SST 1988, Pilze | 3,- |
| 87 Japan, SST 1994, Kühe und Pilze | 3,- |
| 88 Italien, Agrate, SST 1994, Amanita | 3,- |
| 89 Italien, Budoia SST 1984, Steinpilze | 3,- |
| 90 Italien, Budoia SST 1986, Pilze auf Pilz | 3,- |
| 91 Italien, Budoia SST 1994, Blätterpilze | 3,- |
| 92 Italien, Cusercoli SST 1993, Trüffelmesse | 3,- |
| 93 Italien, Cusercoli SST 1994, Trüffelmesse | 3,- |
| 94 Italien, Diano Marina SST 1993, Pfifferlinge | 3,- |
| 95 Italien, Imola SST 1994, Kaiserling | 3,- |
| 96 Italien, Macchina SST 1994, Hypholoma | 3,- |
| 97 Italien, Nuorco SST 1993, Reizker | 3,- |
| 98 Italien, Oristano SST 1993, stilisierte Pilze | 3,- |
| 99 Italien, Pisogne SST 1993, Korb mit Pilzen | 3,- |
| 100 UDSSR, Ganzsachenkarten 1999 (10er Satz) Pilze | 25,- |

Bestellungen an:

Gerlinde Weber
P.K. 13
35680 Foca - Izmir
Türkei

Tel. + Fax: 0090-232-8123755



Bitte vergessen Sie Ihre Einlieferung zur ArGe-Auktion nicht !!

Impressum

Das Mitteilungsheft der Motivgruppe/Arge im BDPH „Landwirtschaft-Weinbau-Forstwirtschaft e.V.“ erscheint 1/4jährlich im Januar/April/Juli/Oktober. Die Bezugsgebühren sind mit dem Beitrag für die Motivgruppe abgegolten. Einzelhefte können bei der Literaturstelle bezogen werden.

Nachdruck nur mit Quellenangabe gestattet.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge, Artikel oder Meinungen stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar.

Anschriften des Vorstandes:

1. Vorsitzender: ROGER THILL, 8A rue du Baerendall, L-8212 Mamer
Tel: 00352 - 313872
2. Vorsitzender: KURT BUCK, Nagelschmiede 15, D-78628 Rottweil
Tel: 0741 - 21783
- Kassierer: HORST KACZMARCZYK, Mallack 29D, D-42281
Wuppertal Tel+Fax: 0202 - 5288789
Bankverbindung: Postbank Essen
Konto-Nr. 246011437 BLZ 36010043
- Redaktion: GERLINDE WEBER, PK 13, TR-35680 Foca - Izmir
Tel. + Fax: 0090-232-8123755
- Rundsendedienst: LUDWIG BAUER, Im Linsenbusch 25, D-67146
Deidesheim Tel: 06326 - 7789
- Literaturstelle: MANFRED GEIB, Im Weidengarten 24, D-55571
Odernheim Tel: 06755 - 1389

Anschriften der Autoren:

- Walter Dietermann, Nelkenstr. 35, D-71384 Weinstadt
- Johann Gruber, Postfach 90 11 54, D-63420 Hanau
- Günter Liepert, Postfach 8, D-97448 Arnstein
- Prof.em.Dr. Martin Zobel, Wilhelm-Busch-Str. 53 a, D-14558 Bergholz -
Rehbrücke

Mitteilungsheft Nr. 99 / Oktober 2000 / Auflage 200 Exemplare

Preis im Einzelbezug: DM 7,- zzgl. Porto

Redaktionsschluß für Heft Nr. 100 ist der 1.12.00

EXPHIMO 2001

2.-4.6.2001 - Mondorf-les-Bains

Exposition
Thématique
Nationale
du Luxembourg
avec
participation
internationale

Nationale
Thematische
Ausstellung
Luxemburgs
mit
internationaler
Beteiligung

Luxembourg's
National
Thematic
Stamp Exhibition
with
international
participation



Thème principal:

Agriculture - Viticulture - Sylviculture

Hauptthema:

Land- und Forstwirtschaft - Weinbau

Principal theme:

Agriculture - Viniculture - Forestry

Collections thématiques
Compétition thématique
Marchands étrangers

Thematische Objekte
Themat. Wettbewerb
Ausländische Händler

Thematic exhibits
Thematic competition
Dealers from abroad

Délai d'inscription:

Anmeldetermin:

Inscription deadline:

31.12.2000

EXPHIMO
est organisée
depuis 1959
par l'Association
Thématique

EXPHIMO
wird seit 1959
veranstaltet von
der Thematischen
Vereinigung

EXPHIMO
is organized
since 1959
by the Thematic
Association

PHILCOLUX

c/o Roger THILL, 8A rue du Baerendall, L-8212 Mamer
Tel. 00352 - 31 38 72



LANDWIRTSCHAFT

WEINBAU

FORSTWIRTSCHAFT e.V.

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

Vorstand der

Motivgruppe · ARGE

EINLADUNG ZUR JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG 2000

September 2000

Liebe Mitglieder,
unsere diesjährige Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen
findet am Samstag den 28.10.2000 um 14.00 Uhr in Sindelfingen statt.
Der Tagungsraum ist im Hotel "HOLIDAY INN" (neben dem Messegelände)

Tagungsordnungspunkte:

1. Begrüssung und Eröffnung
2. Feststellung der Stimmberechtigten Mitglieder
3. Jahresbericht des Vorstandes
4. Bericht des Kassierers
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstandes einschl. Kassierer
7. Bestellung des Wahlleiters
8. Vorstandswahlen
9. Festlegung des Beitrages in Euro für 2002
10. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind spätestens zwei Wochen vor der Mitgliederversammlung schriftlich beim Vorstand einzureichen.

Auch in diesem Jahr steht uns der Tagesraum für die Zeit von 13.00 - 17.00 Uhr zur Verfügung, die wir für Gespräche und Tausch nutzen können.

Der Vorstand bittet um zahlreiches Erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen
gez.

(Roger Thill)

(Kurt Buck)

(Horst Kaczmarczyk)