

Motivgruppe • ARGE

**Landwirtschaft  
Weinbau  
Forstwirtschaft e.V.**

*Juli 93.*



Mitteilungsblatt Nr. 70

im Bund Deutscher Philatelisten e.V.

# Aus dem Inhalt:

## Seite

134	Auf ein Wort
135	Protokoll
136	Kauliang, Korakan, Tef und andere Hirsen
144	Neuheiten und Neuentdeckungen zum Hühnervieh
154	Erläuterungen zu dem Maschinenstempel Neustadt/Wstr
157	Wein aktuell
166	Motivstempel aus Frankreich
170	"Philatelistenwein"
172	Neuheiten - Pilze
177	"De Schäppchen von Deuhlhem"
181	Mykologische Tätigkeiten berühmter Bakteriologen
183	"Mischwald"
186	Waldbrand
188	Suche - Biete
189	Vorratsliste

Gerne erwarte ich auch Ihren Beitrag zum Mitteilungsheft!

## Auf ein Wort...

**Auktion:** Auch in diesem Jahr findet innerhalb der Motivgruppe wieder eine Auktion statt. Bitte fügen Sie Ihrer Einlieferung eine Liste der eingelieferten Belege mit Preisangabe ( ausländische Mitglieder senden diese Liste bitte separat wegen der Zollgebühren!) bei. Von Losen, die abgebildet werden sollen, fügen Sie bitte eine Kopie bei (Originalgröße!) Bitte liefern Sie nur einwandfreies, sammelwürdiges Material ein, Sie ersparen sich und mir Unannehmlichkeiten. Die Einlieferung nehmen Sie bitte in der Zeit vom 23.08. - 15.09.1993 vor. Falls Sie den Eingang Ihrer Einlieferung bestätigt haben wollen, fügen Sie bitte eine adressiert und frankierte Postkarte bei.

**PLZ:** Bedingt durch die neuen Postleitzahlen lautet meine Anschrift wie folgt:

**Briefe:**

Gerlinde Weber

Postfach 22 01 41  
D-42371 Wuppertal

**Pakete:**

Langerfelder Str. 82  
D-42389 Wuppertal

**Sindelfingen:** Auch in diesem Jahr wird unsere Motivgruppe wieder mit einem Stand in Sindelfingen vertreten sein. Gerne erwarte ich Ihren Besuch.

**JHV Dortmund:** Das Protokoll der diesjährigen Jahreshauptversammlung wird nur verkürzt im Mitteilungsheft abgedruckt. Da die Post den Service der "Drucksache" aus ihrem Angebot gestrichen hat, ist es nicht mehr möglich, "Interna" dem Mitheft beizulegen. Kassenbericht und vollständiges Protokoll können bei mir angefordert werden.

## Jahreshauptversammlung 1993

=====

Unsere diesjährige Jahreshauptversammlung fand am 22.5.1993 im Rahmen der **Naposta** in Dortmund statt. Immerhin konnten 9 Mitglieder vom 2. Vorsitzenden Roger Thill, stellvertretend für unsere 1.Vorsitzende Frau Weber, begrüßt werden.

Wichtigster Punkt der diesjährigen Jahreshauptversammlung war die Vorstandswahl. Nachdem der Schriftführer Herr Kosidowski zum Protokollführer gewählt wurde, Herr Thill über das abgelaufene Jahr einen kurzen Bericht gab und der Kassierer seinen Bericht über das Geschäftsjahr 92 vorgetragen hatte, konnte die Vorstandswahl durchgeführt werden.

Die Neuwahlen brachten nichts neues, der alte Vorstand ist komplett wiedergewählt!!!

Es sind: 1.Vorsitzende Frau Gerlinde **Weber**  
stellv.Vors. Herr Roger **Thill**  
Kassierer Horst Kaczmarczyk  
Schriftführer Siegfried Kosidowski

Einstimmig wurde auf der Jahreshauptversammlung beschlossen ab 1.1.94 wegen der Portoerhöhung den Jahresbeitrag für Mitglieder aus Europa um **DM 5,-** und für Mitglieder aus Übersee um **DM 10,-** zu erhöhen. Die Zusendung der Mitgliedshefte per Luftpost kann nur noch gegen Aufpreis erfolgen.

Unser Mitglied und gleichzeitig Ausstellungsleiter der **Rhein - Ruhr - Posta 94** Herr Crämer hat die ARGE zur Jahreshauptversammlung 94 nach Löhne eingeladen. Die Ausstellung findet vom 22.4. - 24.4.94 statt. Der Vorstand würde sich freuen wenn viele Mitglieder der ARGE in Löhne ihre Sammlungen ausstellen würden.

## KAULIANG, KORAKAN, TEF UND ANDERE HIRSEN

von J. Gruber, Hanau

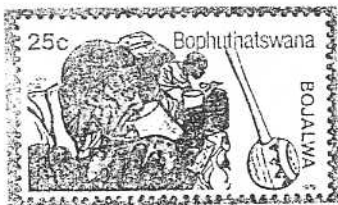
Zu den wichtigsten Getreidepflanzen gehören neben Weizen, Reis und Mais die Hirsen. Sie stehen in der Tabelle noch vor Hafer und Roggen.

Unter dem Begriff Hirsen wird eine Vielzahl verschiedener Gräser mit meist kleinen, rundlichen Körnern zusammengefaßt.

Botanisch unterscheidet man die echten Hirsen und die Sorghumhirsen. Alle Hirsen sind ausgezeichnete Nahrungsmittel. Von den echten Hirsen dienen ca. 85 % und von den Sorghumhirsen etwas 75% der Weltproduktion der menschlichen Ernährung.

Bei der Verarbeitung der Hirse zu Lebensmitteln werden zunächst die Spalzen entfernt. Die harten Fruchtschalen des Hirsekorns sind nicht genießbar und daher wird das Korn geschält. Die geschälten Hirsekörner werden zu Mehl, Grieß oder Flocken weiterverarbeitet, um später als Grütze, Brei oder Fladenbrot zu dienen. Zunehmend ist die Nachfrage nach den Körnern in der Vollwerternährung.

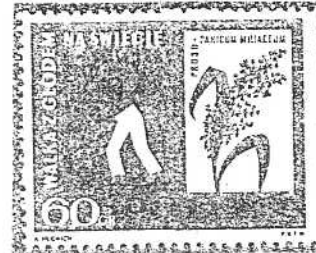
In Afrika wird seit alten Zeiten aus Hirsen Bier ("Marissa"), das unserem Gerstenbier sehr ähnlich ist, gebraut.



Bophuthatswana 1979: Hirsebier

Der Zuckergehalt bei manchen Hirsen ist so hoch, daß man neben Sirup und Zucker auch Alkohol daraus herstellt. Neben der Verwendung als Nahrungsmittel für den Menschen dienen die Körner auch als wertvolles Viehfutter. Grüne Pflanzen werden an das Vieh verfüttert oder zu Heu getrocknet, aber auch siliert.

Aus den Rispen mancher Arten werden Besen, aus dem Stroh Papier, ein roter Farbstoff sowie Wachs hergestellt. Mehrere Hirsearten sind inzwischen auf Briefmarken abgebildet. Ihre Bestimmung ist sehr schwierig und die Benennung in den verschiedenen Katalogen weicht oft voneinander ab. Für ergänzende oder berichtigende Hinweise wäre ich daher dankbar.



Polen 1963

Rispenhirse

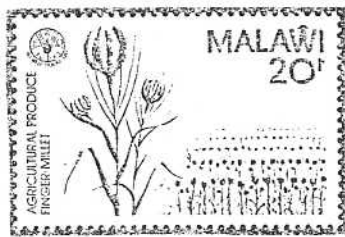
Rispenhirse, echte oder deutsche Hirse (*Panicum millaceum*) Von ihr sind Formen von lockeren bis zu dichten Rispen bekannt, die alle runde Körner haben, deren Größe und Farbe von der Sorte abhängig ist. Bei uns wird sie überwiegend zu Geflügelfutter verwendet.

Die Kolbenhirse, italienische Hirse (*Setaria italica*) hat sehr dichte Rispen, die einem Kolben ähnlich sehen und bei der Reife wegen ihres Gewichtes oft überhängen. Sie ist philatelistisch nicht nachweisbar.

Beide Hirsearten stammen aus Südostasien und werden bereits seit 2700 Jahren in China angebaut. In Europa sind sie seit Beginn der Jungsteinzeit bekannt. Man fand Samen in schweizer und italienischen Pfahlbauten. Den Griechen und Römern waren sie wohlbekannt und stellten auch die tägliche Nahrung der Gallier und Germanen dar. Die althochdeutsche Bezeichnung "Hirsi" nimmt auf eine Göttin der Feldfrüchte Bezug. Bis zum Mittelalter gehörte die Hirse bei uns, besonders im süddeutschen Raum, zum Volksnahrungsmittel. Erst durch die Einführung der Kartoffel, von Reis und Mais und der dadurch einhergehenden Veränderung der Essgewohnheiten wurde die Hirse aus Europa fast verdrängt. Nur noch in einigen osteuropäischen Ländern hat sie noch geringe Bedeutung.

Guineagrass (*Panicum maximum*). Das im tropisch-subtropischen Afrika weitverbreitete 1,5 m bis zu 3 m hohe Guineagrass wird als wichtiges Futtergras in den Tropen angebaut, besonders in Südamerika. Abgebildet auf einer Marke Bophuthatswana 1984, Mi.-Nr. 116.





Fingerhirse



Hirsefeld

Fingerhirse, Korakan (Eleusine coracan)

Die Fingerhirse führt ihren wissenschaftlichen Namen nach der griechischen Stadt Eleusis, wo der Tempel der Demeter (Ceres), der Göttin des Ackerbaues, stand. Sie kommt hauptsächlich auf den Feldern Afrikas, Chinas und Koreas vor. Ihre Blütenstände sind aus Scheinähren zusammengesetzt. Das Mehl wird zu Brei oder Fladen verarbeitet, in Afrika auch zu Bier. Außerdem ist sie eine wertvolle Futterpflanze. Der Korakan ist sehr genügsam und klimahart und kann bis zu 2000 m Höhe angebaut werden. In Indien wird diese Hirse überwiegend als Rohmaterial für die Malzindustrie genommen.



Perlhirse

Perlhirse, Negerhirse, Duchn, Rohrkolbenhirse (Pennisetum spicatum). Diese Hirse ist in Zentralafrika, Indien und Westindien ein wichtiges Getreide. Der Blütenstand ist eine Rispe mit kurzen Seitenästchen und hat die Form eines zylindrischen Kolbens, wonach sie auch Rohrkolbenhirse heißt. Das Mehl ist nicht backfähig, die Körner werden als Brei gegessen und auch zum Bierbrauen verwendet. In den Vereinigten Staaten wird sie stellenweise als Futterpflanze genommen.

Zwerghirse, Tef oder Teff (Eragrostis tef)

Aus der Gattung Eragrostis (Liebesgras) gilt als wirtschaftlich wichtigste Art die Zwerghirse. Sie wird in Äthiopien

und Eritrea in einer Meereshöhe von 1300 bis 2800 m als Getreide kultiviert. Die Früchte sind allerdings mit den uns geläufigen Getreidekörnern in der Größe nicht vergleichbar, sie werden nur etwa 1 bis 1,5 mm lang und 0,75 bis 1 mm breit. Daher vermutlich der Name Zwerghirse. Das Tausendkorngewicht beträgt nur 0,31 bis 0,47 g.

Diese griesähnlichen Körner stellen als Brei und besonders als Fladenbrot das äthiopische Nationalbrot dar, das porös, weich und von saurem Geschmack ist. Der Gehalt an Eisen und Kalzium übertrifft das Weizenbrot bei weitem, so daß Nahrungsforscher darauf aufmerksam wurden. Der Ursprung des in jenen genannten Brotes dürfte über 2000 Jahre zurückliegen. Der Fermentationsprozeß dieses Brotes wird durch eine Hefe hervorgerufen. Tef dient auch zur Bierzubereitung. In neuerer Zeit wird die Zwerghirse in Südafrika, Südostaustralien, Indien und im nördlichen Südamerika als Futterpflanze angebaut.



Zwerghirse (Aussaat, Ernte, Dreschen, Verarbeitung, Speise)

Sorghumhirse (Sorghum bicolor)

In die Gattung Sorghum gehören zahlreiche Kulturpflanzen, die ein wichtiges Getreide der Tropen und Subtropen sind. Die große Formfülle der Sorghumhirschen wird heute oft als Sammelart Sorghum bicolor zusammengefaßt. Sorghumhirschen sehen in ihrem Habitus dem Mais sehr ähnlich

