



Schlepper

3/57

und Hof

Inhalt

Seite

Der Feldhäcksler – ein Gerät mit Zukunft . . .	2
Vielseitiger Frontlader	4
Der Wein – große Liebe und schwere Müh' . . .	6
Geräte zur Ackerbearbeitung im Herbst	9
Am Rande notiert	10
Aus der Praxis – für die Praxis Die viehlose Wirtschaft	10
Madeleine	12
Wir besuchten für Sie: Die zweite Schlachtviehschau der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft Dortmund 1957	14
Wie funktioniert das? Die Radstellung beim Schlepper	16
Blick über den Zaun Steigende Reisproduktion auf Kuba	18
Praktisches für die Landfrau	20
Und was leistet der M ^c CORMICK-Feldhäcksler?	24
Gut gepflegt – Geld gespart	25
Trakehner auf der Weide	26
Neues aus Neuß	28
Das Kurzreferat	30



ARCHIV



Schlepper

3/57

und Hof



Vielseitiger FRONTLADER



Stallungsgabel

Grünfuttergabel

Schaufel

Rübegabel

Wenn die Arbeit schnell und leicht geht, dann macht sie doppelt Freude. Besitzer eines 20-, 24- oder 30-PS-Farm-Dieselschleppers haben die Möglichkeit, sich durch die Anschaffung einer Zusatzausrüstung besonderer Art weitgehende Zeit- und Kraftersparnis für eine ganze Reihe von Aufgaben zu sichern: und zwar durch den McCORMICK-Frontlader, System Baas.

Haben Sie sich schon mal überlegt, welche Aufgaben ein Frontlader in Ihrem Betrieb übernehmen könnte? Da ist Stallung zu laden oder Grünfutter zu holen, da sind Rüben anzufahren, oder es sind Sand und Kies zu laden. Täglich kommen solche und ähnliche Arbeiten vor, die gemacht werden müssen – gleich, ob mit oder ohne Frontladerhilfe. Oder vielmehr *nicht* gleich! Denn es ist schon ein Unter-

schied, ob Sie zwei oder drei Mann auf Stunden mit einer solchen Arbeit beschäftigen müssen oder ob Ihnen der Frontlader dieselbe Arbeit praktisch während einer Frühstückspause macht.

Der McCORMICK-Frontlader ist robust und wirtschaftlich, zuverlässig und leicht bedienbar. Er wird entweder mit Umstellventil (wechselweise Benutzung von Frontlader und Kraftheber) oder mit eigenem Steuergerät geliefert, bei dem kein Umschalten erforderlich ist. Montage und Demontage am Schlepper sind äußerst einfach. Die Ladeschwinge kann bei Nichtgebrauch mit wenigen Handgriffen abgelegt werden, wobei die Hydraulikzylinder am Schlepper verbleiben können; seitlich oder hinter dem Schlepper angebrachte Zusatzgeräte werden



Ohne Schwierigkeiten lassen sich die Arme des Frontladers abnehmen. Dabei können die Arbeitszylinder ohne weiteres am Schlepper verbleiben. Sie werden in einer Weise festgeschnallt, daß sie bei keiner Arbeit stören.



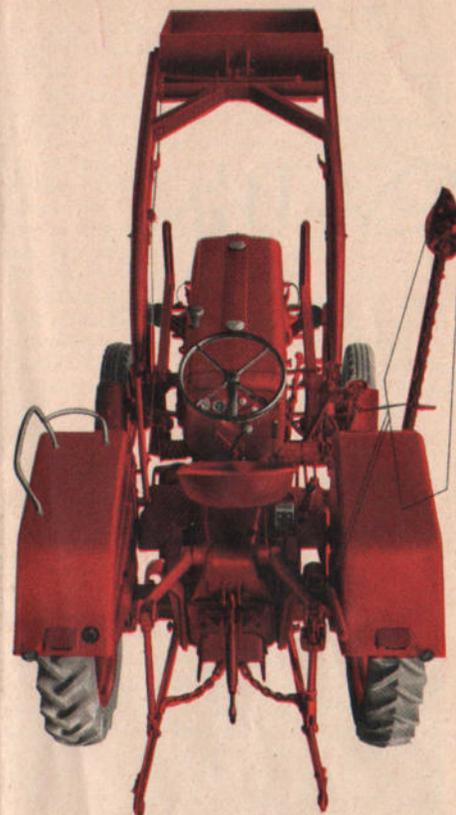
Lasthaken

Kranausleger

Schwingenverlängerung

durch den Frontlader nicht behindert, so daß beispielsweise das Seitenmähwerk beim Betätigen des Frontladers nicht stört.

Vorteilhaft sind die große Ladehöhe (2,60 m) und die hohe Nutzlast (400 kg). Eine Reihe von Spezialschaufeln, -gabeln und -geräten, die sich schnell und einfach untereinander auswechseln lassen, sorgen für äußerste Anpassung an wechselnde Aufgaben und damit für wirklich rationelle Einsatzmöglichkeiten. Ein besonderer Vorzug noch zum Schluß: Die gefederte Vorderachse braucht beim Einsatz des Frontladers nicht ausgewechselt oder verstärkt zu werden. Sie ist so konstruiert, daß sich die Federung bei der Arbeit mit dem Frontlader selbsttätig blockiert und die Vorderachse somit starr wirkt.



Der Wein

GROSSE LIEBE
SCHWERE MÜH'



Wenn dieses Heft erscheint, werden die Winzer sich auf die Weinlese vorbereiten oder bereits dabei sein, die Trauben zu ernten. Mit Sehnsucht sehen die Weinbauern dem Jungwein entgegen, der bares Geld bringen soll. Die Kriegs- und Nachkriegsjahre und manche Frostperioden der letzten Zeit sind im Weinbau noch lange nicht überwunden, und auch nicht alle Jahre bis 1957 konnten die Substanzverluste der Weinbaugebiete ausgleichen, obwohl verbesserte Kellerwirtschaft und energischere (allerdings auch kostspielige) Bekämpfung der Rebenfeinde Reblaus und Peronospora zu einer Qualitätsverbesserung beitrugen, die dem Absatz unserer Weine zugute kam.

Die Reben werden zum Schutz gegen Schädlinge besprüht



Die Weinbauern mußten es sich in den Nachkriegsjahren, die zwangsweise eine Vernachlässigung der Wingerter und auch der Kellerwirtschaft mangels Arbeitskräften mit sich brachten, sehr viel Geld und Arbeit kosten lassen, um aufzuholen und ihre Betriebe zu modernisieren. Ihren Bestrebungen kamen die guten, ja, hervorragenden Qualitätsernten entgegen und auch die Erhöhung des Weinkonsums nach dem Krieg in der „breiten Masse“. Dafür gingen dem westdeutschen Weinbau jedoch bis zu 50% seiner Kunden durch die Abtrennung der deutschen Ostgebiete verloren. Obwohl in den meisten Winzerbetrieben als Familienbetrieben heute noch patriarchalische Arbeitsverhält-

Das Lesegut wird in einer Traghocke zu Tal gebracht

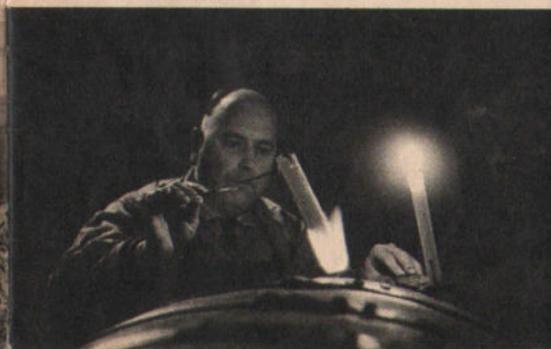


nisse herrschen, die sich in der Zukunft kaum ändern werden, so sind kleinere Betriebe doch auch abhängig von der meist saisonmäßigen Einstellung von Weinbergarbeitern, die sich zu den wenigen Arbeitskräften – neben den Familienmitgliedern – gesellen, die ständige Helfer sind und seit Generationen zur Familie des Winzers gerechnet werden. Wenn früher die Löhne im Verhältnis zu den Sachkosten 35% ausmachten, so sind sie heute auf 50% der Gesamtkosten und mehr gestiegen. Die Technisierung hat allerdings auch dem Weinbauern Arbeitserleichterungen verschafft, an die er vor dem Kriege noch nicht zu denken wagte. So hat der Schlepper den Zugochsen und auch die menschliche Zugkraft ersetzt und das Arbeitstempo beschleunigt. Motorspritzen transportieren das Spritzgut von der Straße bis weit hinauf in die steilen Berge. Aber weder Mensch noch Tier sind aus dem Weinbaubetrieb bis in die fernste Zukunft hinein auch nur zur Hälfte auszuschalten.

Welche Auslagen den Weinbauern belasten, geht aus folgendem Beispiel aus einem begrenzten Bezirk hervor. So waren Ende 1948 von den 143 Weinbaugemeinden des Regierungsbezirks Trier mit 7558 ha Weinbaufläche 50 Gemeinden reblausverseucht. Im Regierungsbezirk Koblenz wies der Kreis Bad Kreuznach die stärkste Verseuchung auf, in dem 25 von 81 Gemeinden reblausverseucht waren. Inzwischen sind zwar fast 10 Jahre vergangen. Aber die Schäden der Verseuchung und die Kosten der Umstellung auf Pfropfreben sind bis heute noch nicht ausgeglichen. Diese Kosten aber mußten aufgebracht, diese außerordentlich erhöhten Anstrengungen mußten unter Zuhilfenahme von mehr Arbeitskräften geleistet werden, und das bei einem beträchtlichen Ernteausfall auf Jahre. Dem guten Zusammenarbeiten von Weinbauer und Weinbergarbeitern, die ja in den meisten Fällen in den Dörfern der Weinbauern geboren wurden und mit den Reben aufwuchsen, ist es zu danken, daß diese Arbeiten getan werden konnten, die die Existenz der Bauern und ihrer Helfer retteten.

Einige Zahlen über die Arbeitsstunden für verschiedene Aufwendungsarbeiten mögen ein ungefähres Bild der Arbeitsweise geben. Daß die Frauen als Mitarbeiter do-

Ausschwefeln der Fässer



minieren, darf als bekannt vorausgesetzt werden. Allein für das Schneiden der Reben je ha (10000 Rebstöcke) sind 360 Arbeitsstunden anzusetzen, für Biegen und Binden 264 Stunden, für erstes, zweites und drittes Heften durchschnittlich 225 Stunden, für Laubschneiden 204 Stunden. Hinzu kommen die Bodenarbeit, das Frühjahrsgraben, die Schädlingsbekämpfung, die rund 181 Stunden in Anspruch nimmt, die Selektion, die Lese (500 Stunden je ha), die Düngung, das Nachpflanzen, das Tragen von Schiefer, Schlacke und Erde, die Maurerarbeiten und Kellerarbeiten. Es ergibt sich je ha eine Summe für den Arbeitsaufwand für Männer von 1549 Stunden und für Frauen von 1765 Stunden. Zu den Arbeitskosten kommen die Sachausgaben: Pfählersatz, Draht, Bindematerial, Schädlingsbekämpfung, Stall- und Kunstdünger, Torf, Pflanzenerde, Rebstockersatz (je ha etwa 400 Stock), Steine für Mauern, Material für Kellerwirtschaft (Schwefel usw.), ohne die Neuauflagen der Reben (Lebensdauer der Reben etwa 50 Jahre), die Sachversicherungen, Steuern, Geräteunterhaltung usw.

So sind die Rebe und der Wein nicht nur des Winzers große Liebe, sondern auch seine schwere Müh'!

Alfred Engländer



Blick in eine Sektkellerei

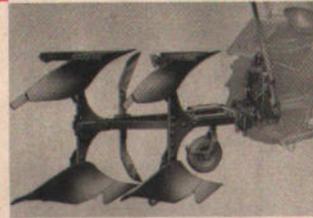


Faßkeller einer Großkellerei

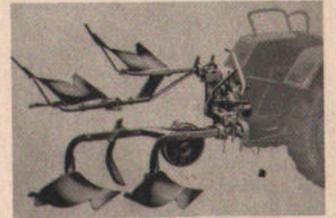


GERÄTE ZUR ACKERBEARBEITUNG IM HERBST

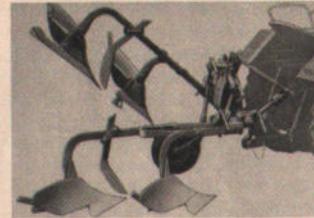
für Dreipunktaufhängung



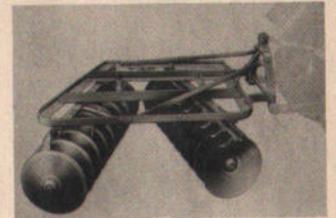
Voll-Drehflug



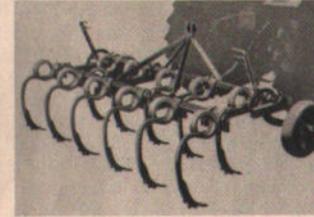
Winkel-Drehpflug



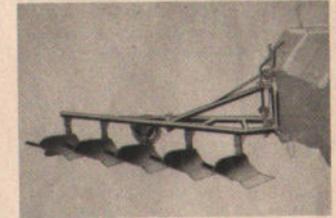
Wechselpflug



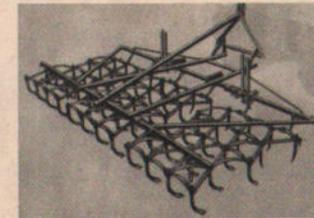
Scheibenege



Grubber



Schülpflug



Ackeregge



Anhänge-Rotorkrümler

Der Präsident der Landwirtschaftskammer Hannover und gleichzeitige Präsident des „Niedersächsischen Landvolkes“ und des Deutschen Bauernverbandes, Edmund Rehwinkel, erklärte auf der vierten Kammerversammlung, die Mechanisierung der Betriebe müsse im Vordergrund der Betriebsplanung stehen. Für kleinere Betriebe sei die gemeinschaftliche Nutzung der Maschinen zu empfehlen.

Dafß der Verbrauch von kohlehydratreichen Nahrungsmitteln ständig zurückgeht und einer Konsumsteigerung bei eiweißhaltigen Produkten Platz macht, ist als Begleiterscheinung des angestiegenen Volkswohlstandes keineswegs ungewöhnlich. Jede Verbesserung des Lebensstandards führt einerseits zu einer Verringerung des Anteils der Nahrungsmittel an den Gesamtausgaben der Haushaltungen überhaupt, und andererseits sind Wandlungen in den Verzehrsgewohnheiten die Regel. Zunehmende Tendenz hat besonders der Verbrauch von Geflügelfleisch. Gegenüber 1952 ist er von 1,2 kg je Kopf der Bevölkerung auf 1,9 kg im Jahre 1956 gestiegen. Eine ähnliche Entwicklung läßt sich in Amerika und anderen westlichen Ländern feststellen. Besonders für ausgesuchte Qualitätsware liegt großes Interesse vor. Sie muß in Sortierung und Aufmachung den Marktwünschen entsprechen.

In Erlangen wird zur Zeit ein neues Verfahren der Kompostierung von Stadtmüll erprobt. Die Anregung kam aus Amerika, wo Prof. Dr. Pfeiffer aus Spring Valley, N. Y., diese versuchsartig nun auch bei uns eingeführte Methode entwickelt hat. Der Rohmüll wird von dem Müllfuhrwerk abgeladen, trifft auf ein Sortierband, auf dem ihm alle anorganischen, nicht kompostierungsfähigen Stoffe entnommen werden, Bauschutt, Maschinenbruchstücke, Leder, Glas, Lumpen. Ein Schüttelieb entfernt die Flugasche, ein Magnetabscheider die Eisenteile, sie finden wieder als Allmaterial Verwendung. Der so vorgereinigte Müll passiert eine Zerkleinerungsmühle, wo ihm eine Starterbakterienkultur zugegeben wird, die den biologischen Umwandlungsprozess einleitet.

Aus der Praxis —

DIE VIEHLOSE WIRTSCHAFT

Ob die Produktionsflächen der Erde ausreichen, um auch in den nächsten Jahrzehnten, vielleicht im ganzen nächsten Jahrhundert, die ständig anwachsende Weltbevölkerung zu ernähren, diese Frage hat der Düngesack entschieden. Und die Antwort lautet: Die Ernährung ist gesichert. Seitdem Justus von Liebig die Grundsätze erarbeitete, nach denen sich die Ernährung der Pflanzen vollzieht, seit er praktische Maßnahmen anregte zur technischen Gewinnung der lebensnotwendigen Pflanzennährstoffe, seitdem ist die Erzeugung an Nahrungsmitteln in ungeahntem Ausmaß in allen jenen Ländern gestiegen, die die von Justus von Liebig eingeleitete Entwicklung des landbaulichen Fortschritts aufgegriffen haben. In West- und Nordeuropa, in den Intensivzonen Oberitaliens, in weiten Strichen Nordamerikas ist der Hunger heute dank dem überlegten Einsatz der mineralischen Düngemittel gebannt. Schon vor Jahren wurde in diesen Gebieten die Alleinherrschaft des Stallmistes gebrochen, und der ständig steigende Verbrauch an Handelsdüngemitteln ist es, der heute eine Diskussion über die Humuswirtschaft ohne Stallmist gestattet, nachdem bis dahin jeder Verzicht auf die Anwendung natürlicher Dungstoffe als gröblicher Verstoß gegen die Grundsätze der Bodenfruchtbarkeit gewertet wurde. Früher war die Viehhaltung ein nicht wegzudenkender Bestandteil jedes Landwirtschaftsbetriebes. Der Nachschubbedarf des Bodens an Humusstoffen diktierte seinen Umfang ohne Rücksicht auf die Frage der Rentabilität und Zweckmäßigkeit. Heute will man den Humusbedarf der Böden sicherstellen ohne Vermittlung der Viehwirtschaft. Der starre Rahmen, der die landwirtschaftlichen Betriebe bisher umgab, der sie uniformierte, fällt allmählich, und der landwirtschaftliche Betrieb beginnt damit anpassungsfähiger und marktgerechter zu werden.

Wie weit die Revolution, die sich hier anbahnt, schon fortgeschritten ist, zeigt der Bericht einer Reise von Mitgliedern des Versuchsringes Deister/Leine. Die Fahrt führte unter Leitung von Oberlandwirtschaftsrat Pietschmann in das Rheingebiet zu zwei Saatgutvermehrungsbetrieben, die schon seit langen Jahren ohne Rindvieh wirtschaften. In dem ersten der aufgesuchten Betriebe wurden die erheblichen Strohengen, für die man keine Verwendung mehr fand, mit dem Mähdröschler in dünnem Schleier auf eine Kleeemenge-Untersaat gehäckselt. Unter der Strohdücke gaben sich die Gründungsseaten

für die Praxis

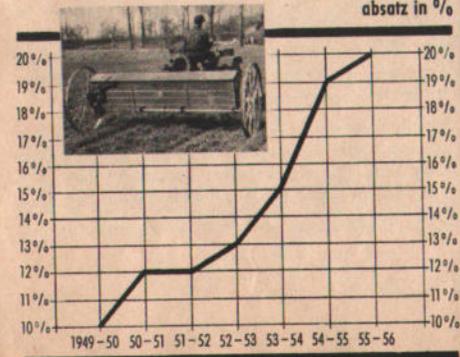
sehr frohwüchsig, Gare und Bodenleben blieben erhalten. Mehrere Monate ließ man das Stroh an der Oberfläche liegen, ehe es mit der Scheibenegge in den Boden gebracht wurde. Das Stroh verrottete in dieser Zeit, so daß es schon beim Einarbeiten krümelig zerfiel. Als Nachfrucht folgten im nächsten Jahr Kartoffeln oder Erbsen.

Der zweite Betrieb konnte den Anbau von Kleeemenge-Untersaaten nicht. Hier wurde das gehäckselte Stroh darum sogleich flach eingefräst, und es folgte die Einsaat von Lihoraps. Der Raps erhielt eine zusätzliche Stickstoffgabe von 2 dz Kalkammonsalpeter je ha. Auf eine solche zusätzliche Stickstoffdüngung darf niemals verzichtet werden, wenn die Strohdüngung für den Pflanzenwuchs keine nachteiligen Folgen haben soll.

In beiden Betrieben konnte man Ende September sehr üppig entwickelte Gründungsflächen sehen. Ebenso ließen alle anderen Feldbestände auf eine hinreichende Versorgung der Pflanzen mit den notwendigen Stoffen schließen. Die stallmistlose Humuswirtschaft wurde also mit offensichtlichem Erfolg betrieben. Sie kann vor allem denjenigen gewinnen, der außerdem noch die Arbeitersparnis in Betracht zieht, die eine solche viehlose oder vieharme Wirtschaftsweise mit sich bringt. Je 100 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche wurden in den bezeichneten Betrieben 12 beziehungsweise 8 Vollarbeitskräfte eingesetzt.

Für die weitere Verbreitung dieses Wirtschaftsverfahrens kommen jedoch nur aufgeschlossene Bodenwirte in Betracht, die die Erfordernisse des Bodens und die erwerbswirtschaftlichen Belange des Betriebes in jedem Falle vernünftig abwägen; denn nur sie werden den Nutzen einer viehlosen Wirtschaft wirklich ausschöpfen können.

Anteil der stickstoffhaltigen Mehrnährstoffdüngemittel am Gesamtstickstoffabsatz in %



Nach dieser mechanischen Aufbereitung setzt nun die biologische Gärungsphase ein. Sie beginnt mit einer Heißgärung bei Temperaturen von 50 bis 68° C und dauert vier bis zehn Tage. Hieran schließt sich eine Kaltgärung durch geeignete Organismen an, die mit einem Verleiersprühapparat zugesetzt werden. In mehreren Arbeitsgängen wird die Humusmasse gemischt, danach getrocknet, fein gesiebt, gestapelt oder gesackt. Sachverständige loben die einfache mechanische Konstruktion aller Förder-elemente sowie die rasche Humusbildung, die Verluste an Stickstoff und organischer Substanz weitgehend vermeidet. Der Düngewert dieses Qualitätskompostes soll dem zwei- bis dreifachen des Stallmistes entsprechen. Ein Lichtblick für die viehlose Wirtschaft und ihren Humushaushalt ...!

„Kompostierung im Erdboden“ — dieses Stichwort gab Prof. Dr. Kiek, der Direktor des Agrilkulturchemischen Instituts der Universität Bonn, in einer Stellungnahme zur Strohdüngung. Er empfahl, das Stroh bereits im Herbst und Winter und nicht — wie häufig propagiert — erst im Frühjahr unterzupflügen. Im Herbst seien die Bodentemperaturen hoch genug, um eine kräftige bakterielle Umbildung des Strohes in Gang zu setzen. Da sich zu dieser Zeit meist noch ausreichende Mengen leichtlöslichen Stickstoffs im Boden befänden, könne mit der zusätzlichen Stickstoffdüngung bis in das Frühjahr hinein gewartet werden. So werde einmal das im Herbst noch üppig entwickelte Bodenleben für die Zersetzung des Strohes ausgenutzt, und zum anderen könnten auf diese Weise die im Boden verbliebenen Stickstoffreste vor Auswaschung geschützt werden, da die strohzeretzenden Bakterien diesen Stickstoff in ihren Leibern festlegen. Auf keinen Fall dürfe aber im Frühjahr auf eine zusätzliche Stickstoffdüngung verzichtet werden. Vielmehr habe man je 10 dz Stroh etwa 8 kg rein N zu geben, was bei normaler Strohdüngung auf etwa 40-50 kg rein N je ha hinaus käme. Auf diese Weise ließe es sich durchaus ermöglichen, die Kompostierung von Stroh der Einfachheit halber in den Erdboden zu verlegen, wie das bei der Gründüngung schon von jeher gemacht worden sei.

Madeleine

VON OTTO BRÜES

Ach, sie stand Tag für Tag im Wind an der Kathedrale von Chartres und hielt bretonische Spitzen feil; Tag für Tag im Windschatten, den ein Haus, fünfzig Schritt vor dem Nordturm, ihr bot; es wehte Tag für Tag, das kommt daher, daß die Kathedralen so hoch stehen. Madeleine trug selber ein Spitzenhäubchen; sie waren immer frisch gestärkt und durchsichtig gemustert, kleine Gebilde der zärtlich wirkenden Hand, wie die Decken, Schleifen und Bänder, die zum Verkauf über den Tisch gebreitet waren.

Madeleine schlug ihre langbewimperten Augen fast demütig zu den Fremden auf, die sich ihrem Tisch näherten; die Preise jedoch nannte sie mit einer rauhen Stimme, fest, beinah befehlend, und ließ auch nicht mit sich handeln. Die Demut und das Herrische waren die beiden Seiten ihres Wesens, und weil das Mädchen vor langen Jahren einmal dem einen, dunkleren Trieb ihres Wesens zu sehr nachgegeben hatte, stand sie nun allein vor der Kathedrale ... denn ihre Tante, die nebenan ihren Tisch aufschlug, oder ihre Base, die zählten nicht; gezählt hatte nur Bernard.

Bernard war trotz seiner Jugend Oberkellner im Gasthof „Le Grand Monarque“; wer in einem landauf und landab gerühmten Haus ein solches Amt versah, der mußte schon zu mancherlei Nützlichem und Gutem taugen. Zwar schlug ihm Madeleine, als er verlangend das Medaillon am Halskettchen in die Hand nahm, auf die Finger, auch ein zweites Mal, als er sie umfassen wollte, kräftig auf den Unterarm. Aber das änderte nichts am Ausgang dieser Versuche; sie ließ ihm den kleinen goldenen Schmuck, und sie gab ihm, als er sie hielt, den Kuß zurück. Nein, was den Ausgang dieser Liebesgeschichte jählings änderte, war ein ähnliches, aber ganz anderes Losschnellen ihrer Hand.

Eines Sommerabends kam Madeleine von der Oberstadt hinab zum Markt und vom Markt zu dem halbrunden

Platz, auf dessen Mittelpunkt sich der „Grand Monarque“ erhebt; sie hatte Häubchen und Tracht abgelegt, um Bernard ein neues, seinetwegen genähtes Kleidchen vorzuführen. Doch sie verlangsamte trotz ihrer Vorfreude den Schritt ... Da stand Bernard Bouvier, ihr Bernard, mit einem gleich ihm hochgewachsenen, blonden Mädchen – mit einem schönen Mädchen, das war keine Frage für Madeleine – und nahm das Medaillon der Fremden in die Hand und ließ es wieder fallen; umfaßte sie mit einem vergnügten Wort und zog den Arm wieder zurück; nahm das Haupt der Fremden zwischen seine beiden Hände, vor allen Leuten, nahm es und küßte sie.

Die Menschen aus der Bretagne sind hart und kühn, der Seewind braust über ihr Land, und ihr Leben schmeckt nach dem Salz des Wassers. Und auch in Chartres, beim Verkauf der Spitzen, blieb Madeleine eine Bretonin, wenn auch nicht jede sogleich handeln würde wie sie, die hinzulief, die Fremde zurückstieß und den Freund ins Gesicht schlug, daß die Haut flammte. Sie schlug nur ein einziges Mal, aber schon das war zuviel, denn die Fremde, Blonde, trat zurück und rief erschrocken:

„Was ist das für eine Person?“

„Ich weiß es nicht, Schwesterchen!“ antwortete Bouvier.

Als Madeleine davonrannte, wie gejagt, davon und in das Haus, in dem sie wohnte, da war ihr bewußt, daß sie Bernard Bouvier verloren hatte. Der Oberkellner des „Grand Monarque“ beantwortete den Brief nicht einmal, den sie des Nachts an ihn schrieb, und er kam auch nicht wieder ... und als er es tat, wurde Madeleines schwerste Stunde daraus.

Er führte die dralle Ninette am Arm, die das Büfett im „Grand Monarque“ verwaltete, Ninette wackelte gleich einer Ente, Ninette zog ihren Bernard an den Tisch, wies auf eine Spitze mit einem Liliennmuster, und sofort fragte Bernard:



„Was soll das kosten?“

Madeleine war rot bis hinab zum Hals, brachte keine Silbe hervor und wies auf das Preisschildchen.

Bouvier warf die Geldscheine brüsk auf den Tisch; sie lief ihm nach, um die Noten zurückzugeben, die zuviel

gezahlt waren. Er nahm sie nicht, und Madeleine zerriß sie vor seinen Augen.

Nun ist ihr Haar unter dem weißen Häubchen schon silbern gesträht, und der Wind weht immer noch um die Kathedrale.



Wir besuchten für Sie:

Die zweite
Schlachtviehschau
der Deutschen
Landwirtschafts-
Gesellschaft
Dortmund 1957

Rauchgeschwärzte Mietshäuser, flutende, hastende Menschen, ausgespien aus den Backsteintoren der Fabrikanlagen, staubige Luft, die von dem heiseren Röhren der Werkssirenen erbebt – das war die Kulisse, vor der sich Erzeuger, Verteiler und Verbraucher auf der zweiten Schlachtviehschau der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft trafen.

Als draußen in dem weiten Gelände des Magerviehhofs in Dortmund die dickleibigen, 250 Seiten starken Tierkataloge in der letzten Maiwoche des Jahres 1957 auf den Verkaufständern auslagen, da hatte man den Eindruck: Diese alte Knappenstadt als Sitz der Schau ist gut gewählt. Hier, inmitten eines der großen Verbrauchszentren des westfälischen Industriegebiets, müssen die Probleme der Produktion von Vieh und Fleisch am ehesten Verständnis beim Konsumenten finden. Dortmund ist aber auch einer der großen traditionellen Handelsplätze für Vieh und Fleisch, hier befindet sich der preisbestimmende Markt des Westfalenlandes, eines Gebietes mit einer erfolgreichen, über die Landesgrenzen hinaus anerkannten Rindvieh- und Schweinezucht und einer intensiv betriebenen Landwirtschaft überhaupt.

Eins lehrte die Schau den Bauern, der die langen Reihen des Viehes mit Kennerblicken maß: Der Markt ist heute wieder ein Käufermarkt geworden, und er verlangt vom Fleischproduzenten ein qualitativvolles, reifes, saftiges Fleisch mit guter Marmorierung, aber ohne größere Fetteinlagerungen. „Mageres Fleisch vom fetten Tier!“ Das ist das Verlangen des Marktes, und darauf hat sich die Zucht einzustellen, wenn sie rentabel bleiben soll.

Deutlicher als alles andere sagen die Preisnotierungen in den einzelnen Handelsklassen aus, welches Ziel die Produktion anzustreben hat. So liegt der Preis für Schweine in der Handelsklasse C, der Tiere von 100 bis 120 kg Gewicht also, ständig und schon seit langem um mehrere DM je 50 kg über dem der schwereren Tiere aus

der Handelsklasse B. Das Fleischtier rangiert also vor dem Fettier. Und der Abstand in diesem Rentabilitätsrennen zwischen Fleisch und Fett wird um so größer, je mehr man auch die Kostenseite berücksichtigt und bedenkt, daß 1 kg Fett einen erheblich höheren Futteraufwand verlangt als die gleiche Menge Fleisch. Darum wollen wir heute Tiere mit dünnem, aber fettem Rücken- und Bauchspeck und mit vollen, fleischigen Schinken. Der fettreiche Pummeltyp von ehemals, das Schmalzschwein, ist längst überholt, und das überschwere Wirtschaftsschwein, das Speckschwein, ist für den heutigen Markt gleichermaßen ungeeignet.

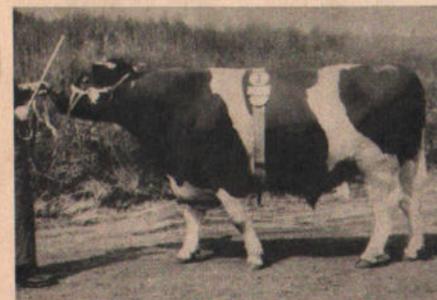
In diesem Zusammenhang dürften auch dänische Erfahrungen von Interesse sein. Dort nämlich ist man vorsichtig zur Zucht von Schweinen mit größerer Körperlänge übergegangen, weil diese Tiere bei geringerer Rückenspeckdicke ein größeres Kotelettstück und einen höheren Fleischanteil insgesamt aufweisen. Wenn man zudem noch auf volle, fleischige Vorder- und Hinterschinken



Ein marktkundiger Viehhalter „denkt“ in Handelsklassen

sicht und Tiere mit geringen Ausschachtungsverlusten – also breite und tiefe Exemplare – heranzieht, wird man den Marktwünschen von heute am besten gerecht. Deutlich erkennbar wurde auf der Schlachtviehschau in Dortmund auch das Problem der Lebendvermarktung. Nicht immer läßt sich beim Schwein und auch beim Rind erkennen, was „in ihm ist“. Und wer von den Marktpartnern, ob Landwirt oder Schlachter, in dieser Hinsicht das sicherste Urteil fällt, dürfte damit die überlegene Position am Markt besitzen und den Preis am stärksten beeinflussen können.

Gerade hier mangelt es dem Landwirt noch an mancherlei, und darum konnte gerade für ihn nichts wertvoller sein, als in der Handelsklassenschau die Beurteilung des Lebendviehs zu üben und im Vergleich mit den ausgeschlachteten Hälften im Kühlhaus seinen Blick zu schulen. Außerdem sollte es sich der Landwirt zur Regel machen, daß er kein Stück Vieh aus dem Stalle gibt, ohne



Ein Siegerbulle der westfälischen Herdbuchgesellschaft für das schwarz-bunte Niederungsvieh mit hervorragend ausgebildeten Fleischpartien



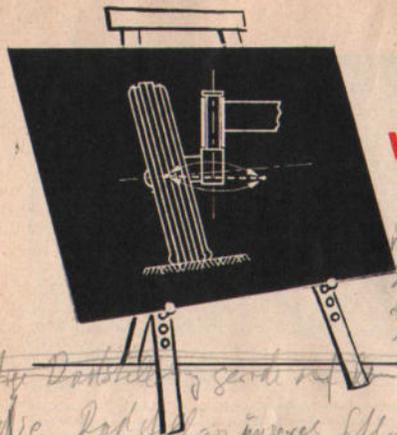
Zwei ausgeschlachtete Hälften im Kühlhaus. Links: zu fett mit nur mäßig ausgebildetem Hinterschinken. Rechts: so will es der Markt, Hälfte mit großem Fleischanteil und dünnem, aber festem Rückenspeck



Die Handhabung der Melkmaschine – wie das „Maschinen-Euter“ auszusehen hat – die unterschiedliche Melkbarkeit der Kühe – das lehrte das Schmelken auf der Schlachtviehschau in Dortmund

die Preisnotierungen vom letzten Markttage beachtet und das zum Verkauf stehende Tier genauestens abgeschätzt und in eine Handelsklasse eingruppiert zu haben. Auf die Frage nach der zweckmäßigen Kälbermast, ob Vollmilch, Magermilch oder die verschiedensten vitaminisierten Zusatzstoffe Verwendung finden sollen, gab die Lehrschau der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe eine treffende Antwort.

Nur wenn der Mäster den Gewinn seiner Arbeit als eine Funktion des Marktes betrachtet, nur wenn er erkennt, daß die jeweiligen Verkaufserlöse über die Zweckmäßigkeit des Einsatzes dieses oder jenes Produktionsmittels befinden, wird ihm die tierische Erzeugung im Betrieb zum Nutzen gereichen.



wie funktioniert das ?

*Bilderbuch: ... als Lenkfähigkeit ...
 dieses Schleppers ...
 ... Druck ...
 ...
 ...*



*...
 ...
 ...
 ...*

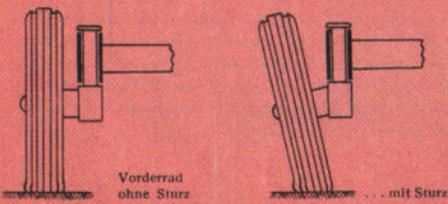
DIE RADSTELLUNG BEIM SCHLEPPER

Die Vorderräder eines Schleppers stehen nicht senkrecht auf der Fahrbahn, und sie stehen nicht parallel zueinander. Diese Feststellung wird schon mancher Schlepperbesitzer an seinem eigenen Fahrzeug gemacht haben. Und manchem wird dabei die Frage aufgetaucht sein: Wie kommt das, und warum ist das so?
 In der Tat lohnt es sich, über diese Dinge nachzudenken, denn sie haben eine große praktische Bedeutung. Von der Stellung der Vorderräder hängt nämlich zu einem erheblichen Teil die Lenkfähigkeit des Schleppers ab, ebenso der Verschleiß der Reifen und auch die Lebensdauer der Radlager. Dem Laien am bekanntesten dürfte der Begriff des „Radsturzes“ sein. Er besagt, daß jedes Rad in einem bestimmten Winkel zur Fahrbahn geneigt ist. Demzufolge stehen die Vorderräder an ihren oberen Kanten weiter auseinander als an ihren unteren.

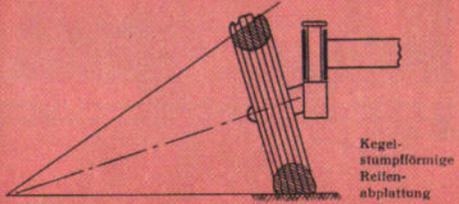
Warum das? In der Hauptsache deshalb, weil sich durch diese Stellung der Räder eine beträchtliche Erleichterung der Lenkfähigkeit erreichen läßt. Jeder Lenkeinschlag bedeutet ein Schwenken des Einzelrades um den Achsschenkelbolzen als Drehpunkt. Dabei muß ein Reibungswiderstand überwunden werden, der zwischen dem rollenden Rad und der Fahrbahn auftritt. Er ist abhängig von der Beschaffenheit der Fahrbahn, von der Beschaffenheit der Reifen und vom Reifendruck. Dieser Reibungswiderstand greift bei der Lenkung an einem Hebelarm an, der sich ergibt aus der Entfernung zwischen dem Auflagepunkt des Rades am Boden und dem Punkt, in welchem eine Verlängerung des Achsschenkelbolzens auf die Fahrbahn auftrifft würde. Dieser Hebelarm wird auch Lenkrollhalbmesser genannt. Je kürzer der Lenkrollhalbmesser ist, um so kleiner ist auch das die Lenkung behindernde Drehmoment, welches aus dem Reibungswiderstand zwischen Rad und Fahrbahn und dem eben bezeichneten Hebelarm gebildet wird.
 Durch den Radsturz wird nun der Auflagepunkt des Rades näher an den Schnittpunkt zwischen Fahrbahn und verlängertem Achsschenkelbolzen herangeführt, der

Hebelarm also verkürzt und damit das bei der Lenkung zu überwindende Drehmoment verringert. Auf diese Weise läßt sich eine erhebliche Erleichterung der Lenkfähigkeit erreichen. Allerdings darf der Radsturz nicht so groß sein, daß der Hebelarm gleich Null wird und infolgedessen das Rad auf der Stelle drehen muß. Dann radiert es, und dieses Radieren macht wiederum einen großen Kraftaufwand beim Lenken erforderlich. Neben der verbesserten Lenkfähigkeit verliert das Rad durch den Sturz die Neigung, vom Achsschenkel abzulaufen, der Druck auf die Radmutter wird so verringert, und beide Radlager werden gleichmäßig belastet. Nicht zu verkennen ist aber, daß dem „Radsturz“ auch ein erheblicher Nachteil anhaftet. So läuft nämlich das Rad nun nicht mehr auf der Profilmitte, sondern auf seiner Profillauenseite. Dadurch wird der Reifen nach außen abgeplattet, und im Schnittbild erscheint das Rad nicht als zylindrische Scheibe, sondern als Kegelstumpf. Ein Kegel läuft aber niemals geradeaus, er ist vielmehr bestrebt, in einem Kreis um die Kegelspitze zu rollen. Gleichmaßen also auch das Schleppervorderrad! Durch den Sturz ist es ständig geneigt, nach außen zu laufen, und wird lediglich durch die Lenkung zur Geradeausfahrt gezwungen. Flatterneigung der Räder und erhöhten Reifenverschleiß sind die Folge. Aus diesem Grunde darf der Radsturz ein gewisses Maß nicht überschreiten. Um dennoch die Vorteile einer verbesserten Lenkfähigkeit durch eine Verkürzung des Lenkrollhalbmessers nutzen zu können, begnügt man sich gewöhnlich mit einem mäßigen Radsturz und erreicht eine weitere Verkürzung des Lenkrollhalbmessers durch die sogenannte „Spreizung“. Bei ihr erhält der Achsschenkelbolzen eine seitliche Schräglage, was gleichfalls den Lenkrollhalbmesser verringert. So kann auch bei geringem Radsturz eine fühlbare Verbesserung der Lenkfähigkeit erzielt werden. Gleichzeitig bewirkt die Spreizung, daß bei jedem Lenkeinschlag nach links und rechts die Achszapfen ihren Abstand von der Standfläche nach unten verändern wollen. Da aber die Achszapfen ihre Abstände von der Standfläche nicht verändern können, weil diese durch den Radhalbmesser bestimmt werden, müssen bei einer Linkskurve der linke

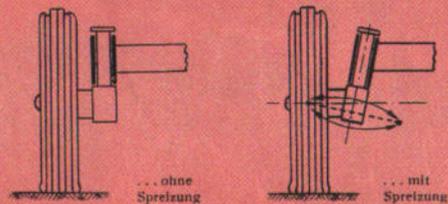
Achsschenkel und der auf ihm lastende Teil des Fahrzeuges angehoben werden. Das so angehobene Gewicht drückt nach dem Durchfahren der Kurve die Räder von selbst wieder in Geradeausrichtung. Überhaupt wird auf diese Weise die Geradeausfahrt des Schleppers erheblich erleichtert.
 Die Spreizung bedeutet demzufolge eine zweckvolle Ergänzung des Radsturzes. Für den Radsturz bestimmend ist der sogenannte Sturzwinkel, der die Abweichung der Radstellung von der Senkrechten angibt. Er beträgt je nach Fahrzeugart 0 Grad 45' bis etwa 2 Grad 30', meistens 1 Grad 30'. Differenzen von mehr als einem Grad sind ein Zeichen für ausgeschlagene Buchsen, abgenutzte Achsschenkelbolzen oder verbogene Achsen. Der vornehmlich bei Transportfahrzeugen, aber auch sonst bei landwirtschaftlichen Maschinen zu beobachtende Radsturz der nicht gelenkten Hinterräder hat jedoch nicht die erwähnten Gründe. Hier stellen Räder und Achse gewissermaßen einen Gewölbebau dar, dessen Stabilität und Tragfähigkeit durch den Sturz vergrößert werden.
 Neben dem Sturz und der Spreizung ist noch die sogenannte Vorspur von Bedeutung. Bei der Vorspur ist der Abstand der Radvorderkanten voneinander geringer als derjenige der Radhinterkanten. Dadurch wird der vorerwähnten Neigung der Räder, nach außen zu laufen, entgegengearbeitet. Eine bessere Lenkfähigkeit und eine geringere Flatterneigung folgen daraus. Ähnliches wird auch durch den Nachlauf erreicht, bei dem der Auflagepunkt des Rades am Boden hinter dem Schnittpunkt liegt, welcher sich aus der gedachten Verlängerung des Achsschenkelbolzens mit der Fahrbahnoberfläche ergibt. Nachlauf ist vorhanden, wenn der Achsschenkelbolzen nicht senkrecht, sondern schräg nach vorn gelagert ist. Dadurch wird das Rad gewissermaßen gezogen und stellt sich so besser in die Geradeausrichtung ein.
 Diese kurze Betrachtung dürfte erkennen lassen, welche Bedeutung einer richtigen Stellung der Schleppervorderräder im Hinblick auf die Lenkfähigkeit des Schleppers sowie auf Reifenverschleiß und Materialabnutzung in den Radlagern zukommt.



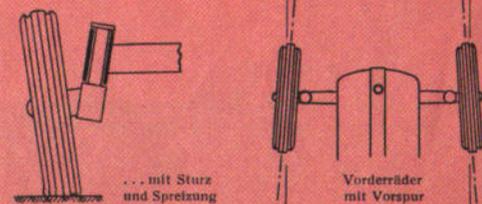
Vorderrad ohne Sturz ... mit Sturz



Kegelstumpfförmige Reifenabplattung



... ohne Spreizung ... mit Spreizung



... mit Sturz und Spreizung Vorderräder mit Vorspur

Blick

UBER DEN ZAUN



Kuba, die größte der Westindischen Inseln, ist mit einem Klima gesegnet, das für die verschiedenartigsten Ernten äußerst günstig ist. Unter der tropischen Hitze und Feuchtigkeit gedeiht hier eine üppige Vegetation.

Königliche Palmen beherrschen das Landschaftsbild; alle tropischen Früchte und Gemüsearten findet man auf Kuba, und mehr als 3,2 Millionen ha sind mit Wald bedeckt.

Seit Jahren war diese „Perle der Antillen“, die von Kolumbus auf seiner ersten Weltreise entdeckt und ursprünglich „Juana“ genannt wurde (Kuba ist die indianische Bezeichnung), auf der ganzen Welt als einer der größten Rohrzucker-Erzeuger bekannt. Besonders im westlichen Gebiet der Insel wird aber auch viel Tabak angepflanzt, und um die Wirtschaftlichkeit des Landbaus

zu erhöhen, wird jetzt auch mehr und mehr Reis angebaut. Reisernten, die zu den wichtigsten Ernten überhaupt zählen, da sie die Hauptnahrung für mehr als die Hälfte aller Menschen auf der Welt liefern, konnten seit 1953 auf Kuba ständig erhöht werden.

1949 brachten die Reisfelder der Insel 82 Millionen Pfund Reis, und 1955 konnte ein Gesamtertrag von 300 Millionen Pfund verzeichnet werden. Dieser Reis wird aber nicht exportiert, da die Erzeugung nur zur Hälfte den jährlichen Bedarf der 5 814 000 Kubaner deckt, eine Tatsache, die einen hundertprozentigen Absatz sichert. Als Resultat des landeseigenen Reisanbaus konnte Kuba schon mehr als 30 Millionen Dollar, die vordem für den jährlichen Reimport aus anderen Ländern ausgegeben werden mußten, für andere Zwecke verwenden.

◀ Mehr als 500 IH-Schlepper sind auf den Reisfeldern Kubas im Einsatz



► Riesige Wassermengen werden für die Reisfelder gebraucht. Hier eine Pumpstation, die mit IH-Industrie-Dieselmotor arbeitet



Steigende Reisproduktion auf Kuba

Neue Reisplantagen wurden in allen Teilen des Landes angelegt, zum größten Teil auf früher unfruchtbaren Ebenen und kargem Weideland, und Tausende von Arbeitern fanden hier lohnende Beschäftigung.

Zur Zeit werden 96 000 ha Reisfelder bebaut, von denen 60% ausschließlich mit Landmaschinen bearbeitet wer-



besonders hohe Anforderungen, aber die 115 gelieferten IH-Reiserntemaschinen, unterstützt von mehr als 500 McCORMICK-Schleppern mit ihren Pflügen, Eggen und Reismühlen, befriedigten die Kubaner in jeder Hinsicht.

Die Bewässerungsanlagen werden zum größten Teil von tiefen Brunnen gespeist, nur im Osten der Insel steht Flußwasser zur Verfügung. Hunderte von Pumpendiensten zur Bewässerung und werden von zuverlässigen IH-Dieselmotoren angetrieben.

So hat Kuba einen großen Schritt zur Intensivierung seiner vielfältigen Landwirtschaft getan, und eine junge Generation technisch versierter und fortschrittlich eingestellter Landwirte weist den Weg in eine bessere Zukunft Kubas.

◀ Nach dem Drusch wird der Reis in Säcken zu den Trockenanlagen gebracht

den. Für diese Anschaffungen wurden große Summen investiert. Landmaschinen-Importeure und die Landwirtschafts- und Industrie-Bank der Regierung arbeiten dabei Hand in Hand. Die IH-Company fand hier bald Gelegenheit, Spezialerntemaschinen und Ersatzteile zu liefern und ihren bekannt zuverlässigen Kundendienst einzusetzen. Reisernten stellen an die Erntemaschinen

► Große Lagerhäuser nehmen den Reis nach der Trocknung auf



PRAKTISCHES

für die Landfrau

Die Dorfhelferin

Wieder ein schöner Name, hinter dem nichts steckt? – Nein, die Dorfhelferin will nicht mit schönen Worten helfen, sondern mit Tat und beherztem Zugreifen überall, wo es not tut.

Es gibt evangelische und katholische Dorfhelferinnenschulen. Man hofft, durch die Tätigkeit der Dorfhelferin in der Landgemeinde Arbeitserleichterungen und einen gewissen sozialen Ausgleich herbeiführen zu können. In vielen bäuerlichen Haushalten leben unverheiratete Töchter oder Schwestern, die wohl überall mit anzupacken gewöhnt sind, aber doch keinen rechten Wirkungskreis haben. Solchen Frauen ist durch den Beruf der Dorfhelferin die Möglichkeit geboten, eine gründliche landwirtschaftliche und pflegerische Ausbildung zu erhalten und dann dort zu arbeiten, wo sie wirklich anerkannt und notwendig gebraucht werden. In der evangelisch-lutherischen Volkshochschule auf dem Hesselberg in Mittelfranken finden die Kurse für die Ausbildung der evangelischen Dorfhelferin statt. Die katholischen Dorfhelferinnen erhalten ihre Ausbildung in Sölten bei Freiburg, vorher Löl-



fingen. Eine zweite Schule ist in Schlehdorf in Bayern.

Und die Ausbildung? Die ländliche Hauswirtschaftslehre will den jungen Menschen in die Aufgaben des bäuerlichen Haushaltes einführen, ihn lieben lehren.

Sie gibt ihm Raum zur persönlichen Entfaltung, erzieht ihn zu wirtschaftlichem Denken, lehrt ihn, die Gegebenheiten erfassen und auswerten, die den bäuerlichen Alltag erleichtern. Auf diese praktische Grundlage baut sich die Ausbildung auf, die Religion und Lebenskunde, Familienpflege, Heimgestaltung, Kindererziehung, Jugendwohlfahrtspflege, Sozialkunde, Gesundheits- und Säuglingspflege und ländliche Hauswirtschaft umfaßt und darüber hinaus die mannigfachen Fragen des Dorfes aus religiöser und fachlicher Schau aufgreift und sich damit auseinandersetzt.

Mädchen und Frauen zwischen 19 und 35 Jahren können sich zu diesen Kursen melden und nach einer entsprechenden Abschlußprüfung als staatlich anerkannte Dorfhelferinnen im bäuerlichen Haushalt arbeiten. Man denkt dabei vor allem an die praktische Unterstützung der überlasteten Bäuerin. Die Dorfhelferinnen werden von den Gemeinden von Fall zu Fall dorthin geschickt, wo Hilfe am dringendsten gebraucht wird, etwa dann, wenn die Bäuerin erkrankt oder nach einer Geburt schonungsbedürftig ist oder in Haushalten mit mehreren Kleinkindern.

Das GESPENST in der Apfelkammer

Geborgen in den Regalen ruht die Apfelernte und daneben die der Winterbirnen. Durch Keller und Kammer zieht ein würzig milder Duft, so vollmundig, wie ihn nur reife Äpfel hervorzubringen vermögen. Dieser wunderbare Geruch hält sich bis Weihnachten, wenn es gut geht, und der Apfel, der zum Weihnachtsapfel avanciert, wird der hohen Ehre teilhaftig, rot und glänzend zwischen grünen Tannenzweigen zu prangen.

Aber dann geht es manchmal rapide abwärts mit seinen im Keller verbliebenen Brüdern. Ihnen droht das böse Gespenst der Fäulnis, besonders nach nassen Sommern. Nicht immer arbeitet das Gespenst von außen nach innen, meist ist es umgekehrt der Fall. Die Frage: „Wohin rollst du, Äpfelchen?“ können wir uns dann sparen; denn die schrumpeligen Gebilde haben bald keine Ähnlichkeit mehr mit den gesunden, prallvollen Früchten der Ernte. Und das Gespenst schleicht immer weiter!

Man sollte ihm sein hinterlistiges Handwerk legen! Zugegeben, der Ausweg mit dem Apfelkompott und dem jeweiligen Einmachen der fäulnisverdächtigen Früchte ist nicht schlecht. Aber es gibt noch eine andere Art, die bei der Nachlese im Keller unansehnlich und angekränkt vorgefundenen Früchte zu verwerten: *die Dampfsaftung*. Wir haben sie schon bei der Ernte so angewendet, daß alles Kleinzeug und unansehnliches Fruchtwerk, auch Äpfel und Birnen mit kleinen Fehlern, in den Dampftopf wanderte. Jedoch sollten wir ihn auch beim eingekellerten Obst zu Rate ziehen.

Süßmost ist so gesund, daß er nicht nur als Genuß-, sondern auch als ein hochwertiges Nahrungsmittel bezeichnet wird. Man sollte seinen Dampfsaft eigentlich vom ersten Rhabarber an bis zur letzten sauren Traube in Betrieb halten und über Winter zur Verwertung der ausgelesenen Früchte nicht vergessen.

Dabei ist Süßmost nichts Neues. Schon die Römer schätzten ihn; ihr „mustum“ war als Getränk sehr beliebt, man sah ihn sogar als unerläßlichen Bestandteil eines Hochzeitskuchens an. Er bringt ja auch eine Menge Mineralstoffe und Vitamine auf die wohlschmeckendste Art in den Körper. Sein Gehalt an Fruchtsäuren wirkt desinfizierend, so beugt man allen Infektions- und Erkältungskrankheiten auf „genußreiche“ Weise vor. Ein Großbreinmachen des Körpers besorgt er so nebenher, behebt alle Verdauungsschwierigkeiten und regt die Nierentätigkeit an. Sie wissen sicherlich, wie man Süßmost bereitet? Man kann es mit verschiedenen Töpfen, mit Sieb und Tuch bewerkstelligen. Am leichtesten aber hat man es mit den kompletten Dampfsaftern, die es für Kohlen- und Gasfeuerung gibt und mit starkem, plangedrehtem Bo-

den für elektrische Kochplatten. Die gängigen Größen für diese Apparate haben einen Fruchtkorbinhalt von 7 bis 10,5 l. Solch ein Apparat macht sich schnell bezahlt, wenn man bedenkt, daß er viele Monate hindurch in Arbeit stehen kann. Findige Hausfrauen haben auch seine Verwendbarkeit zur Herstellung vitaminreicher Gemüse- und heilender Kräutersäfte ausprobiert. Sehr vorteilhaft ist es auch, bei der Sellerieernte das Grün, das sonst verfüttert oder weggeworfen wird, im Dampfsaft zu einer guten Suppenwürze zu verarbeiten.



In Amerika haben sich die Farmer und Landwirte mit Süßmost eine nette Nebeneinnahme verschafft. Fährt man dort durch die Lande, dann begegnet man an den Landstraßen immer wieder den kleinen Ständen, an denen sie Süßmost feilhalten. Und die Autofahrer sind froh darum und sprechen diesen „Gesundheitsquellen“ eifrig zu. Ausgeschenkt wird im Glas, aber man kann den Süßmost auch flaschenweise mitnehmen. Es muß nicht immer Alkohol sein, der lustig macht (eine gefährliche Lustigkeit für motorisierte Leute!) – auch Süßmosttrinkern sagt man nach, daß sie fröhliche Naturen sind!

Die Schwammerl-Wabi plaudert Pilzgeheimnisse aus

Man mußte schon besonders gut mit ihr stehen, wenn sie einem etwas von ihren „Jagdgeheimnissen“ mitteilte, die Schwammerl-Wabi, wie sie weit und breit geheißen wurde. Auf hochdeutsch würde dieser Name Pilz-Walburga lauten, aber sagen Sie selbst, ob solch eine Bezeichnung einem allen Weiblein, dem der Wald und seine Tiere, seine Beeren, Kräuter und Pilze die Welt bedeuten, gerecht würdel Schwammerl-Wabi halte immer ausgesprochenes „Jagdglück“! Wenn sie den Wald nach Pilzen durchstreifte – und natürlich hatte sie auch ihre festen Plätze –, dann kam sie niemals ohne Beule nach Hause. Sie halte für Pilze sozusagen den sechsten Sinn, den man in Bayern als Schwammerl-Riecher bezeichnet. Also lauten einige ihrer Geheimnisse:



Der Pfifferling

Ist ein Freund der heileren Geselligkeit. Gern läßt er sich mit seinesgleichen auf Moospolstern nieder und leuchtet darauf wie hingestreuter Goldschmuck. Aber auch unter allen Fichtenreisern spielt er Verstecken. Seine vielerlei Namen: Rehgeißel, Rehling, Geselchen, Eierschwamm und Galusch (in Schlesien), zeigen seine Beliebtheit. Unsere Schwammerl-Waben war immer erbot über die Redensart „keinen Pfifferling wert“, denn er gehört wirklich zu unseren besten und vielseitig verwendbaren Speispilzen.



Der Steinpilz

Ist ein Herrenpilz und heißt in manchen Gegenden auch so. Er liebt die Einsamkeit und die Stille. Will man ihn suchen, tut man gut, dies ohne Geschrei und „Gesinge“ zu tun, sonst könnte es sein, daß er sich unsichtbar macht. Im Laubwald, der nicht zu dicht ist, unter Eichen, manchmal auch unter Tannen steht er mit seinem schönen braunen Hut auf behäbigem Stiel. Weiß und fest ist sein Fleisch und öhnel, wenn der Pilz recht zubereitet ist, auch im Geschmack wirklich einer zarten Fleischspeise. Seiner vornehmen Art entspricht als Zutat ein Stück echte Butter oder gute Bratensoße. Er hat, wie viele hohe Herren, gern einen Schalksnarren bei sich; das ist der rotgewandete Fliegenpilz. Wo man diesen Burschen findet, kann man meist mit Recht vermuten, daß ein Steinpilz nicht weit weg ist, und – die Schwammerl-Waben hob eindringlich den Zeigefinger: „Wenn du einen Steinpilz gefunden hast, dann setze dich neben ihn hin und schau still um dich! Du wirst noch weitere seiner Art entdecken!“ (Eine Lehre, die ich auch von anderen Pilzsuchern bestätigt bekam und selbst erprobte.)



Der Champignon

gehört ebenfalls zu den „Edlen“. Wir begegnen ihm auf Weiden, Wiesen und auch im Wald; deshalb gibt es einen Feld- und Waldegerling, denn das ist sein deutscher Name. Sein Aussehen sich genauestens einzuprägen, hielt die Waben für das beste Schutzmittel gegen Verwechslungen mit dem bösen Knollenblätterpilz. Zu allererst: Der Champignon ist seidigglänzend, reinweiß oder ein wenig gelblich. In der Jugend ist es bei den Champignons modern, den Hut kugelig zu tragen; mit zunehmendem Alter breiten sie ihn aus, und zuletzt ist er schirmförmig flach. Auch die dicht nebeneinander angeordneten Blätter oder Lamellen an der Hutunterseite folgen der Mode. Für die jungen Egerlinge schickt sich ein zartes Rosa, bei den älteren Exemplaren wandelt es sich ins Graurötliche, und bei den ganz alten ins Schokoladenbraune. Am weißen Stiel sitzt ein häutiger Ring, der Rest einer Eihaut, die Stiel und Hut einmal miteinander verband. Manche Champignons strahlen wie ein unaufdringliches Parfüm einen feinen Anisdüft aus.



Der Knollenblätterpilz

dieser bitterböse Gegenspieler des edlen Champignons, hat, das muß man beachten, an der Unterseite immer weiße Blätter. Von zarten Düften ist nicht die Rede, nein, der Gelbhütlein riecht sogar stark nach alten Kartoffeln. In den Pilzbüchern steht auch grüner oder gelber Wüstling (in Schlesien), zeigen seine spitzhütigen Knollenblätterpilz. Alle diese „Wüstlinge“ haben unten am Stiel einen eiförmigen weichen Wulst, der freilich manchmal nur noch schwach erkennbar ist. Zwar ist der gelbe Knollenblätterpilz, der meist mit bräunlich-gelben Hautfetzen bedeckt ist, nicht so lebensgefährlich giftig wie der grüne und der weiße, aber Verdauungsbeschwerden folgen mindestens auf seinen Genuß.



Dem Parasol- oder Schirmpilz

kommt kaum ein anderer Pilz an Wohlgeschmack gleich, wenn man ihn, der roh nußartig-lieblich schmeckt, in reichlich Fett einfach wie ein Fleischschnitzel brät. Erst nachher wird er gesalzen und gepfeffert. Jedoch nur der Schirm (der nicht zerschnitten wird) kommt zur Verwendung; der Stiel ist meist holzig.

„Wer zählt die Völker, nennt die Namen“, all der vielen „jagdbaren“ Pilze, die in Schwammerl-Wabis Korb versammelt waren? Da sind die vielerlei Arten der Täublinge, deren Wert oder Unwert unsere Kennerin, wie viele andere Pilzjäger auch, dadurch bestimmte, daß sie ein winzig Stücklein des Täublings kaute, augenblicklich wird dann selbst der Unkundige durch den milden oder bren-

nendscharfen Geschmack belehrt! Da ist der von orangenfarbigem Milchsaff tropfende Reizker, der biedere Birkenpilz, das leuchtende Rotkappchen, der Maroniröhrling mit kastanienbraunem Hut, der Sandröhrling, der „Schöne Röhrling“ im goldfarbenen Kleid, deshalb auch Goldröhrling geheißen, die Ziegenlippe und der Butterpilz, delikate, wie sein Name sagt, der stachelig aussehende und doch so milde Stoppelpilz, der weißbepelzte Schafs- oder Flaschenbovist, verwendbar, solange auch sein Inneres unschuldsvoll weiß ist. Meistens verkannt, wächst vom Juni bis zum Spätherbst in Nadel- und Laubwäldern der Perl- oder Marienpilz, den Schwammerl-Wabi zu den edelsten Speispilzen zählt und der wegen seines bösen Doppelgängers, des Pantherpilzes, gemieden wird. Kenner jedoch wissen, daß sein Fleisch beim Abbrechen oder Schneiden immer zart rötlich anläuft. Vom frühen bis zum späten Herbst wächst die muntere Gesellschaft der honigfarbenen Hallimasche und der Stockschwämmchen, die bevorzugt an Baumstümpfen gedeihen und die eine Pilzbouillon ergeben, die es „in sich hat“. Wer keine Schwammerl-Wabi zur Seite hat, tut gut, einen der schönen bunten Pilzwegweiser zu erstehen, die alles über die vielfarbige und vielförmige Gesellschaft aussagen: Standort, Wachzeit und Verwendbarkeit, lauter Dinge, deren Wissen vergnüglich und lohnend ist. Es sei jedoch ausdrücklich geraten, beim Pilzsammeln lieber zuviel als zuwenig Vorsicht walten zu lassen, sofern man sich nicht gut auskennt.

Sonnenblumenkerne statt Mandeln!

Ein Aufsatz unter dem Titel: „Sonnenblumenkerne, ein neues Volksnahrungsmittel“ von Universitätsprofessor Sailer wirbt für die Aufnahme der Sonnenblumenkerne in die deutsche Küche. Vierlei Tatsachen sprechen für die Verwirklichung dieses Vorschlags. In der Ukraine, so führt der Professor aus, seien

Zahnkrankheiten fast unbekannt. Die hervorragende Gesundheit der Ukrainer, vielen Deutschen vom Kriege her bekannt, dürfte nicht zuletzt auf den regelmäßigen Genuß von Sonnenblumenkernen zurückzuführen sein. Einem bayerischen Züchter ist durch ein besonderes technisches Verfahren gelungen, Sonnenblumenkerne so zu enthülsen, daß ihr Silberhäutchen erhalten bleibt. Auf diese Weise können die sonst recht empfindlichen Kerne ein halbes bis ein ganzes Jahr frisch erhalten werden. Sonnenblumenkerne lassen sich an Stelle von Mandeln und Nüssen verwenden, empfohlen wird das Einbacken der Kerne in Kuchen und Brot. Professor Sailer ist der Auffassung, daß Sonnenblumenfelder überdies die Honigernten, die in den letzten Jahren immer magerer wurden, günstig beeinflussen würden, ein Lichtblick für unsere Biennenzüchter.

M. F.

SPEISEZETTEL

Im Herbst essen wir gern:

Großmutter's Apfelkompott

Großmutter schnitzte die geschälten Äpfel und dünstete sie dann mit einem kleinen Stückchen Butter an, erst dann füllte sie mit Wasser auf. Am Schluß schmeckte sie dann mit Zitronensaft ab. Probieren Sie das Rezept, Sie erzielen damit ein besonders feines Apfelkompott.

Nach ein Apfelrezept: Apfelauflauf

Auf 1 kg Äpfel rechnen Sie 120 g Zucker, 3 Eier, 1/4 l Sahne, 1/2 l Milch, 10 g Butter. Die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel werden mit Zucker vermischt, in eine ausgebutterte Auflaufform gefüllt, mit Butter bestrichen und im Ofen halbweich gebacken. Dann gießt man die mit Milch und Rahm vermischten Eier darüber, bäckt den Auflauf noch 10-15 Minuten und überbrütet ihn mit Zucker.

Apfel-Meerrettich-Salat

Man rechnet auf 2-3 Äpfel eine rote Rübe, Meerrettich nach Belieben, Essig, Öl, ein wenig Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker. Reiben Sie die Äpfel nicht zu fein, geben Sie dazu – etwa die Hälfte der Menge – geriebenen Meerrettich. Die rote Rübe hacken Sie nach dem Weichwerden fein. Mischen Sie alles zusammen, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Zucker, und geben Sie Öl und Essig dazu.

Pilzgerichte:

Pilz-Pichelsteiner

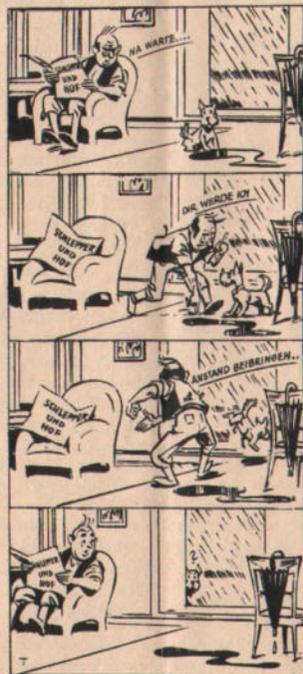
Kartoffeln werden in Würfel, Möhren (gelbe Rüben) in Scheiben geschnitten, ebenso einige Tomaten. Eine Handvoll grüne Bohnen werden entfädelt, in Stücke gebrochen, und 2 Pfd. Steinpilze oder gemischte Pilze werden gewaschen, gepulvt und in Würfel oder Scheiben geschnitten. Reichlich feingehackte Zwiebel und Petersilie werden zum Bestreuen bereitgestellt. In einen festschließenden Topf gibt man reichlich Fett, einige Markscheiben dabei sind eine schmackhafte Ergänzung. Nun belegen wir den Topf lagenweise mit Kartoffeln, gelben Rüben und Pilzen und streuen freigebig Zwiebel und Petersilie darüber. Obenauf kommen einige Butterflöckchen. Das mit Salz, Paprika und Pfeffer gewürzte Gericht dämpfen wir in etwa 35 Minuten gar.

Pilzschnitzel – eine leckere Sache!

Feste große Steinpilzköpfe oder die Schirme des Parasolpilzes eignen sich für dieses Gericht. Die Steinpilzköpfe schneiden wir in Scheiben, die fingerdick sein dürfen, die Schirmpilze löst man, wie sie sind, entfernt aber den Stiel. Gut waschen! Kurz vor dem Braten reiben wir die Pilze mit Salz und Pfeffer ein, drehen sie in geschlagenem Ei und Semmelbröseln, die mit etwas Mehl vermischt wurden, und braten sie rasch in Butter.

Pilzscheiben zum Abendbrot

Weißbrotschnitten oder Scheiben von Semmel werden auf beiden Seiten in Fett goldgelb gebräut. Vorher haben wir Pilze gewaschen, gepulvt und in kleine Stücke geschnitten. Mit etwas Fett wurden sie im eigenen Saft weich gedämpft, dann mit Mehl und Milch kurz gedickt, gesofsen und mit Zitronen abgescmeckt. Diese Masse streichen wir dick auf die Röstbrotscheiben und servieren sie recht heiß und knusprig mit grünem Salat.



Und was leistet der M^cCORMICK-Feldhäcksler?



Diese Frage werden Sie sicher stellen, wenn Sie unseren Leitartikel „Der Feldhäcksler – ein Gerät mit Zukunft“ gelesen haben. Nun, mit dem M^cCORMICK-Feldhäcksler Nr. 20 C hat die Zukunft sozusagen schon begonnen. Das ist ein Gerät, das weitgehend als Universalgerät im Sinne unseres Aufsatzes zu bezeichnen ist. Es handelt sich um einen Aufsammlerhäcksler, wenn man die Zweiteilung in Mähhäcksler und Aufsammlerhäcksler aufgreifen will, die dem augenblicklichen Stand der Feldhäcksler-technik etwa entsprechen dürfte. Während der sogenannte Mähhäcksler mit einem eigenen Mähbalken ausgerüstet ist, nutzt der M^cCORMICK-Aufsammlerhäcksler den Schleppermähbalken aus. Diese Trennung des Mähvorganges von dem Aufnehmen und Häckseln bewirkt, daß beide Arbeiten ohne aufwendige Umbauten auch zeitlich getrennt verrichtet werden können, was bei allen Pflanzen, die durch atmosphärische Einflüsse auf dem Schwad getrocknet werden sollen, notwendig ist. Dadurch erweitert sich der Einsatzbereich des Feldhäckslers beträchtlich; denn jetzt werden ihm nicht nur zusätzlich die Ladevorgänge der Heu- und Getreideernte erschlossen, sondern darüber hinaus erlaubt der Feldhäcksler nun auch das mechanische Aufsammlen des geköpften Rübenblattes in der Rübenerte.

Der M^cCORMICK-Feldhäcksler Nr. 20 C erreicht eine maximale Stundenleistung von 250 dz Häckselgut und bringt damit eine bedeutende Zeit- und Kostenersparnis. Er nimmt in einem Arbeitsgang mit der Pick-up-Vorrichtung das Erntegut auf, häckseln es in die gewünschte Länge und bläst es durch ein Leitrohr auf den Wagen. Das Leitrohr ist vom Schleppersitz aus mittels eines Seilzuges in jede gewünschte Stellung zu bringen, so daß sowohl der Anhänger wie auch begleitende Fahrzeuge gleichmäßig beladen werden können. Diese Vorrichtung hat sich bei kurvenreichen Feldstücken und am Vor-

gewende besonders bewährt. Hier würde nämlich bei einem starren Leitrohr die Gefahr bestehen, daß das Erntegut seitlich am Wagen vorbeigeblasen wird.

Das Grundaggregat des Feldhäckslers Nr. 20 C besteht aus der Fördereinrichtung und einer Schneidkopf- und Gebläsekomination. Die 1,35 m breite Aufsammlertrommel nimmt das Erntegut auf und führt es, unterstützt von seitlich angebrachten horizontallaufenden Zinken, zwei Stahlleistenförderbändern zu. Der Durchgang zu diesen auf Rollen laufenden Bändern ist nur etwa 35 cm breit, so daß das Erntegut in sehr kompakter Form an den Schneidkopf gelangt, wo es, in die gewünschte Länge geschnitten, in das Gebläsegehäuse weitergeleitet wird. Der Schneidkopf – ein mit sechs Messern und drei Gebläseflügeln versehenes Schwungrad – erzeugt einen starken Luftstrom, der das Häckselgut durch das Leitrohr auf den Wagen treibt. Besonders bemerkenswert ist der Transport des noch ungeschnittenen Erntegutes durch die beiden Stahlleistenförderbänder, da durch diese Konstruktion eine erhebliche Verkürzung des Gesamtaggregate erreicht wird. Das ist gerade bei einem Einsatz des Feldhäckslers in Deutschland besonders wichtig, weil wir sonst sehr breite Vorgewende benötigen, die bei unseren relativ kleinen Feldstücken die Verwendbarkeit des Feldhäckslers leicht in Frage stellen könnten.

Eine eingebaute Freiluftkupplung läßt nach Beendigung der Arbeit das Schwungrad auslaufen, so daß das gesamte Gehäuse vom restlichen Häckselgut freigeblasen werden kann. Dadurch werden Verstopfungen und Beschädigungen des Antriebes vermieden.

Der Feldhäcksler Nr. 20 C zeigt sich damit als eine ausgereifte technische Konstruktion, die für deutsche Verhältnisse bestens geeignet ist.

Gut gepflegt – Geld gespart



LUFFTFILTER REGELMÄSSIG REINIGEN

Alle Farmall-Dieselschlepper haben einen Ölbadluftfilter. Das wissen Sie. Die angesaugte Luft wird bei ihm zunächst an einer Ölfüllung vorbeigeführt, in der alle groben Unreinigkeiten festgehalten werden. Dabei reichert sich das Öl je nach dem Staubgehalt der Ansaugluft mehr oder weniger schnell mit Schmutz an, und nach einiger Zeit kann es dann keine weiteren Staubbestandteile mehr schlucken. Deshalb ist es wichtig, den Ölbehälter bei sehr staubiger Arbeit täglich und bei normalen Verhältnissen wöchentlich zu reinigen und mit frischem Öl neu zu füllen. Der Ölspiegel im Ölbehälter des Luftfilters muß natürlich immer in der vorgeschriebenen Höhe, das heißt bis zu der angegebenen Markierung, gehalten werden.

Darüber hinaus ist auch von Zeit zu Zeit der gesamte Luftfilterkörper zu reinigen, denn nach dem Passieren des Ölbehälters wird die Ansaugluft hier noch durch ein Gewirv von ölbenetzten Metallspänen geschickt. Wie Fliegen an einem Fliegenfänger bleiben da die restlichen, in der Saugluft verbliebenen Schmutzteilechen an den Metallspänen kleben.

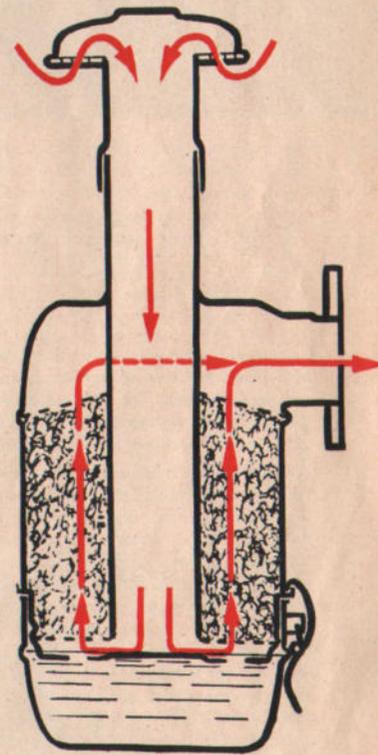
Aber wie reinigt man diesen Luftfilterkörper? Nun, die Sache ist kinderleicht. Erst wird der Ölbehälter am Filter abgenommen, und dann werden jene zwei Schrauben gelöst, mit denen der Luftfilterkörper am Motor angeflanscht ist. Schon hat man den ganzen Luftfilterkörper in der Hand und kann ihn sodann in einen Behälter mit sauberem Petroleum oder Dieseldieselkraftstoff tauchen, bis sein Gewebe gründlich gereinigt ist. Nach dem Abtrocknen wird der Filter-

körper wieder angebaut und ebenso der Ölbehälter mit der Ölfüllung. Es ist aber darauf zu achten, daß die Dichtung immer in gutem Zustand ist und die Befestigungsschrauben fest angezogen werden.

Obwohl dieses Säubern des Luftfilters beim Farmall-Dieselschlepper so wunderbar einfach ist, mag sich doch mancher Schlepperbesitzer fragen: „Ist das wirklich innerhalb so kurzer Zeitabstände notwendig, wo doch bei uns auf dem Lande die Luft so sauber ist. Keine Fabriken gibt es und keine Schornsteine, die die Luft verpesteln können.“ Ein anderer wird dieser Meinung vielleicht zustimmen: „Ja“, wird er sagen, „die Fremden im Dorf haben es auch gesagt, wie sauber die Luft hier auf dem Lande ist. Darum atmen sie ja immer ganz tief, diese Leute aus der Stadt, bis es richtig knackt in den Rippen.“

Gut und schön das alles, aber kluge Menschen haben genaue Messungen gemacht und festgestellt, daß 1 cbm Luft über einer asphaltierten Landstraße immerhin 1 mg Staub enthält und über dem Acker sogar 200 mg.

Rechnen wir hier mal ganz schnell weiter: Ein Schleppermotor braucht in der Stunde fast 100 cbm Luft und schluckt damit schon 20 g Staub, wenn er keinen einwandfrei arbeitenden Luftfilter besitzt. Am ganzen Tag sind das dann 200 g, also fast ein halbes Pfund. Eine solche Menge mag schon ziemlichen Schaden anrichten, wenn sie ungehindert in den Motor gelangt. Darum müssen wir den Luftfilter immer rechtzeitig und gründlich reinigen – trotz der tief atmenden Kur-gäste!





TRAKEHNER AUF DER WEIDE

Im ehemaligen königlich-hannoverschen Gestüt Neuhaus im Solling schnüffelte ein wunderschönes Fohlen an unseren Jackentaschen. Die weichen Nüstern bliesen leise Luft ins Gesicht des Besuchers. Kinder betteln eben gern: „Hast du mir auch etwas mitgebracht?“ Man hatte ... Das Fohlen stammte aus der Trakehnerzucht, die zum Kriegsende in langen Trecks, so gut es ging, nach Westdeutschland geführt wurden. Heute sind Warmblutpferde Trakehner Abstammung in ganz Westdeutschland verteilt, hauptsächlich in Schleswig-Holstein, in Niedersachsen und in Nordrhein-Westfalen. Aber auch in Polen sind noch hervorragende Vertreter der berühmtesten deutschen Pferdezucht, sorgsam gepflegt und gehegt und in staatlichen Gestüten gehalten, als Hauptbeschäler mit Erfolg tätig. Es ist noch nicht lange her, daß der Vorsitzende des Verbandes der Züchter und Freunde des Warmblutpferdes Trakehner Abstammung in Hamburg-Farmsen, Frhr. v. Schrötter, und der Verbandsgeschäftsführer Dr. Schilke, dessen freundlicher Unterstützung wir diesen Bericht verdanken, in Polen Landes- und Hauptgestüte in Marienwerder, Liesken (das

ehemalige Preußische Remonteamt bei Bartenstein) und in Plenkitten bei Maldeuten besuchten und sehr gute und etwas wehmütige Eindrücke mit nach Hause brachten. Kehren wir wieder zurück nach Neuhaus, woher auch unsere Bilder stammen. Die Weiden in Neuhaus sind jetzt für das Ostpreußengestüt in Hunnesrück gepachtet worden. In einer Höhenlage von 400 bis 500 m über dem Meeresspiegel finden die Trakehner eine üppige Grasvegetation vor. Wie sie ihnen bekommt, zeigen die munteren Tiere, die sich hier „wie zu Hause“ fühlen. In einer Unterhaltung mit den Betreuern des Gestüts wird noch einmal festgestellt, was alle Reiterwelt sowieso weiß: daß der Trakehner als das schönste und edelste Warmblutpferd Deutschlands gilt, das stark von arabischem und englischem Vollblut bestimmt ist. Die Geschichte der Edelpferdezucht in der Welt zeigt, daß alle Edelpferde irgendwie mit dem Araber verbunden sind, ob Lipizzaner, englisches Vollblut, Trakehner, Hannoveraner, Holsteiner und Ostfriesen, die Hackneys in England, die Kaltblutrassen in Frankreich, die Halbblutzucht

ten in Ungarn, Polen und Rußland, die kleinen Haflinger in Tirol oder die Welshponys. Die berühmten Olympia-pferde, auf denen sich Winkler und Thiedemann Siege holten, gehen auf Araberblut zurück. Die Trakehner aber, heute von vielen Staaten auch wieder als Militärpferde und als solche als Turnierpferde in Westdeutschland und in Polen gekauft, verraten ihr Araberblut unverkennbar. Die mittelgroßen, lebhaften und gelehrigen Tiere müssen nach einem Ausspruch des um die ostpreussische Zucht verdienten Hugo Steinberg „schön sein, Nerv haben und gehen können“. Um die Charakterisierung noch zu vervollständigen, die die züchterische Tendenz der Warmblutzucht kennzeichnet, sollen sie auch absolut sicher im Geschirr sein. Auf die Trakehner trifft diese Charakterisierung zu.

Der Pferdebestand in Westdeutschland geht seit der Währungsreform ständig zurück, ein nicht mehr aufzuhaltender Vorgang, so sehr man ihn bedauern mag. Nach dem Ergebnis der Pferdezahl im Dezember 1956 sind in der Bundesrepublik noch 1023500 Pferde vorhanden, das sind nur noch zwei Drittel des Bestandes aus den Jahren 1935-1938. Der Bestand an Arbeitspferden hat sich seit diesen Jahren um 25% verringert. 1956 sind 25% aller Fohlen geschlachtet worden, weil der Aufzuchtwillie fehlte. Dennoch hat die Warmblutzucht in der Bundesrepublik noch eine Chance. Sie liegt in dem bewährten züchterischen Verfahren, das hochstehende, edle Gebrauchspferde zu züchten, das auf der Zucht qualitativ bester Mutterstuten basiert. Von diesem Gesichtspunkt aus arbeiten die verstreuten Trakehnergestüte, die im Geiste von Gustav Rau weitermachen, der nach dem ersten Weltkrieg die Trakehnerzucht zu einem Erfolg führte, wie er nicht einmal in den Jahren vor dem ersten

Weltkrieg erreicht werden konnte. Er forderte 1919 die Umstellung der Warmblutzucht vom Militärpferd zum vielseitigen Wirtschaftspferd. Er führte tatkräftig eine Verbesserung der Organisation der Kräfte, Stutenprämierungen, Leistungsprüfungen für das künftige Zuchtpferd usw. durch. Und es waren die Bauernsöhne, die die von den Vätern gezüchteten Pferde auf den Leistungsprüfungen ritten und fuhren.



Das Ende des Bauernpferdes ist gekommen, daran ist nichts mehr zu ändern. Die intensiven Bemühungen der Landwirtschaft führen zu immer mehr vervollkommenen Methoden in der Bestellung der Äcker. Die Technik wird das Pferd bis auf geringe Restbestände verdrängen.

Doch klingt es wohl kaum unwirklich, wenn gleichzeitig behauptet wird, daß dieser kleine Rest immer größere Qualitäten erreichen wird, dank der züchterisch verfeinerten Methoden der Freunde des Pferdes, die nicht aussterben werden.

A. P. Hildorf





Neues aus Neuss

BERICHTE AUS DEM **IH** WERK

Besuch in der Gießerei

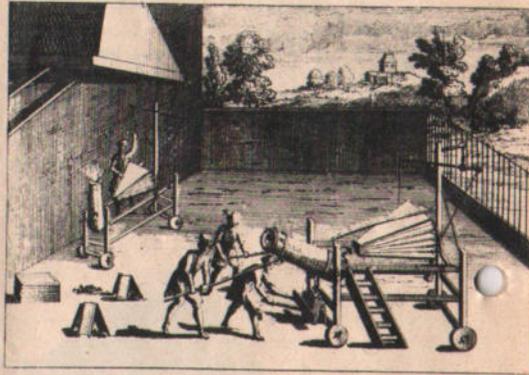
12 000 Personen – Landmaschinenhändler, Landwirte, Kaufleute und Ingenieure – haben allein im Jahre 1956 das Neußer IH-Werk besichtigt. Sie alle waren dabei von einer Abteilung besonders beeindruckt, die zu den wichtigsten des Werkes gehört: von der Gießerei. Hier werden in riesigen Hallen alle Werkstücke gegossen, die für den Schlepper- und Landmaschinenbau benötigt werden: Motorblöcke und Zylinderköpfe, Kraftheber- und Kupplungsgehäuse, Achsträger und Zusatzgewichte, Getriebegehäuse für Grasmäher, Knüpferrahmen für Binder und vieles andere mehr. Innerhalb von 9 Stunden erzeugt man hier Tausende von Gußstücken. Die Gießleistung beträgt bis zu $9\frac{1}{2}$ und 10 t je Stunde. Das sind Leistungen, die sich sehen lassen können!

Interessant ist in diesem Zusammenhang einmal ein kurzer Rückblick auf die Entwicklung der Eisengießerei. Ihr Ursprung reicht sehr weit zurück; so sind in China gußeiserne Statuen, Reiskessel u. a. aus der Zeit um Christi Geburt bekannt. Im Abendland dagegen beginnt die planmäßige Gießerei – im engeren Sinne versteht man darunter nur den Grauguß (der Name stammt vom Aussehen des Bruchs bei diesem Material) – erst im 15. Jahrhundert. Damals erst war es möglich, mit Hilfe leistungsfähiger Gebläse die notwendige Höhe der Schmelztemperatur zu erreichen.

Aus dieser Zeit stammen z. B. die gußeisernen Wasserleitungen von Schloß Dillenburg, die noch heute gut erhalten sind. Erst im 17. Jahrhundert erfand man dann den Temperguß, damals auch schmiedbarer Guß genannt. Seine Eigenschaften liegen zwischen denen des Graugusses und des Stahls.

Grau- und Temperguß sind Eisenwerkstoffe, die im wesentlichen Kohlenstoff und Silizium enthalten, ferner in wechselnden Anteilen Mangan, Phosphor und Schwefel. In unserer Gießerei werden beide Gußarten aus Kupolöfen vergossen. Während der Grauguß durch das Gießen allein seine endgültige Werkstoffstruktur erhält, entsteht die Tempergußstruktur erst durch nachträgliche Wärmebehandlung. Letzten Endes kommt es bei

jedem Werkstoff auf seine physikalischen Eigenschaften an, d. h., was hält er aus, was leistet er? Obwohl Grauguß spröde ist und beim Schlagen und Fallen leicht bricht, hat er doch eine hohe Festigkeit und Härte. So ist es im Laufe der letzten 60 Jahre gelungen, die Festigkeit von 18 auf 75 kg/cm^2 zu steigern. Das macht es dem Konstrukteur möglich, den für die jeweilige Verwendung zweckmäßigen Guß treffsicher auszuwählen. Sache der Gießerei ist es dann, diesen gewünschten Guß herzustellen.



Schmelzen von Gußeisen in kleinen Schachtföfen (Beginn des 18. Jh.)

Durch Veränderung der Gattierung, d. h. der vor dem Schmelzen bestimmten Anteile an *Robeisen* von den Hüttenwerken, *Gußbruch*, d. i. Schrottmateriale von alten Maschinen und Motoren, und *Kreislaufmaterial*, d. s. die für den fertigen Guß nötigen Einguß- und Verbindungsstellen, und *Koks* sowie durch Variieren von Zuschlägen kann der Gießereifachmann die Qualität des Gußeisens beeinflussen. Um bestimmte Qualitäten gleichmäßig wieder zu erreichen, bedarf es allerdings sehr sorgfältiger Kontrollen.



Aus der Gießpfanne läuft das flüssige Eisen in die Formen

Das flüssige Eisen wird in einem großen Kessel, der mit Steinen ausgemauert ist, dem sogenannten Vorherd, gesammelt und fließt von dort in Gießpfannen, die an Laufkatzen hängen. Diese Kranpfannen befördern das flüssige Eisen zu den Formen, in die es vergossen werden soll. Diese Formen, auch Kästen genannt, bestehen hauptsächlich aus Formsand. Ihre Herstellung verlangt einen sehr bildsamen Sand, um die Modelle konturengetreu abzuformen. Deshalb setzt man dem Formsand bestimmte Beigaben von tonartigem Material zu. In großen Aufbereitungsanlagen wird dieses Gemisch mit Wasser innig vermengt, bis die nötige Formfähigkeit erreicht ist.

Würde man einen solchen negativen Abdruck des Modells abgießen, so bekäme man ein massives Gußstück. Werden aber im Stück Hohlräume und freistehende Wände gewünscht, so bildet man diese im Kasten durch „Kerne“. Ein solcher Kern, der oft völlig von flüssigem Eisen umgeben wird, muß natürlich sehr widerstandsfähig sein. Er wird aus einer Mischung von Quarzsand und Kunstharz hergestellt. Der so geformte weiche Kern wird in großen Hochfrequenz-Ofenanlagen getrocknet und ist dann so stark, daß er nur mit größter Kraftanstrengung zerstört werden kann.

Mit Hilfe von Lehren werden diese Kerne in die Form eingelegt, um die größtmögliche Paßgenauigkeit zu erreichen. Nach einiger Zeit, die sich nach der Größe des

Teiles richtet, ist das Gußstück erkaltet, wird aus der Form geschlagen und geputzt, d. h., die eingeschlossenen Kerne werden entfernt, ebenso die überflüssigen Teile, wie Eingußtrichter und Luftpfeifen; außerdem wird es von dem anhaftenden Sand befreit, und anschließend reinigt man die Teile noch durch einen Stahlsandstrahl von den kleinsten anhaftenden Verunreinigungen.

In der Endinspektion werden dann schließlich die Gußstücke genauestens auf Maßhaltigkeit, Dichtigkeit und Unversehrtheit geprüft.

H. Müller



Wir kennen die Erschwernisse, die die Zersplitterung der Feldflur einer einträglichen Bodenbewirtschaftung vielerorts bietet, und wir wissen, wie sehr sie einer gesunden nutzbringenden Mechanisierung im Wege steht. Darum sagen wir ein deutliches Ja zur Flurbereinigung, auch wenn sie Opfer kostet.

Nur, ob nicht mancher Steuergroschen vertan, ob nicht zuviel im Triebwerk der Behörden steckenbleibt, das steht auf einem anderen Blatt. Und können auch die Vermessungsbeamten trefflich mit dem Rechenschieber umgehen, verstehen sie sich auch löblich auf den Gebrauch von Tusche und Papier, so scheint uns nicht ganz sicher, ob sie gleichermaßen auch die landwirtschaftlichen und betriebswirtschaftlichen Probleme erkennen, die bei jedem Flurbereinigungsverfahren eine zentrale Stellung einnehmen.

Hier liegt doch vornehmlich, so meinen wir, das Einsatzgebiet von Landwirten, die auf Grund einer entsprechenden praktischen und wissenschaftlichen Ausbildung derlei Aufgaben zu lösen berufen sind. Wie viele Landwirte gibt es aber in den staatlichen Umlegungs- und Flurbereinigungsbehörden, wie viele stehen den Vermessungsbeamten ratend zur Seite? Ehrlich gesagt, wenig, zu wenig sind es.

✱

TAUZIEHEN GEGEN EINEN FARMALL-SCHLEPPER

In der Nähe von Heilbronn - im württembergischen Unterland - liegt Oberseisheim, in Sportkreisen als Ringerhochburg wohlbekannt. Der sehr tüchtige VfL Oberseisheim, ein Verein mit 360 Mitgliedern, kann bereits auf eine sehr erfolgreiche Vereinsgeschichte zurückblicken. 1948 wurde der VfL Süddeutscher Jugendmannschaftsmeister und 2. Deutscher Meister im Ringen. 1951 war der Sprung in die höchste Deutsche Ringerliga mit dem Titel eines unbesiegt Württembergischen Landesligameisters gewährleistet. Der größte Erfolg jedoch gelang dem Verein am 9. September 1956, denn die Tauziehmannschaft des VfL Oberseisheim wurde an diesem Tage Deutscher Meister.

Nach dem Motto: „Ohne Fleiß kein Preis“ begann die Tauziehmannschaft, die sich hauptsächlich aus Angehörigen der erfolgsgewohnten Ringerriege zusammensetzte, schon im Frühjahr mit einem intensiven Training. Bald stellte sich aber heraus, daß ein halbwegs ebenbürtiger

Gegner fehlte, der für die schwergewichtige Mannschaft von Oberseisheim einen idealen Trainingspartner abgab. Guter Rat war teuer, denn das dreimal wöchentliche Training sollte unter allen Umständen aufrechterhalten werden.

Herr Willi Freyer, von Beruf Landwirt und nebenberuflich ein begeisterter Sportler, hatte die rettende Idee. Die Rettung hieß: ein Farmall-Dieselschlepper! Ein befreundeter Landwirt stellte seinen McCORMICK-Farmall-Dieselschlepper DLD-2 als Trainingspartner zur Verfügung, und nun sah man auf dem Sportplatz des VfL Oberseisheim eine nicht alltägliche Vorstellung: Sechs starke Männer zogen gegen die 14 Pferdestärken des Farmall-Dieselschleppers um die Wette! Der DLD-2-Schlepper war sicherlich ein guter Partner, der der Mannschaft von Oberseisheim alle Kräfte abverlangte und sie so stählte, daß sie den Titel eines Deutschen Meisters erringen konnte.



Aus eigener Hand

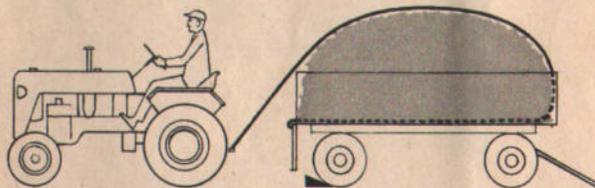


In dieser Rubrik werden laufend praktische, selbstgebastelte Arbeitsvereinfachungen veröffentlicht, die interessant genug sind, einem größeren Kreis zur Kenntnis gebracht zu werden. Jede Einsendung wird im Falle der Veröffentlichung mit DM 10,- honoriert.

Entladen - leicht gemacht

Wenn es im Herbst an die Hackfruchternte geht, wird das Auf- und Abladen des Rübenblattes immer wieder als besonders langwierige und lästige Arbeit empfunden. Die Zeit drängt dann sehr. Der Acker muß nach vor Winter zur Sommerfrucht gepflügt oder gar, in sehr intensiv wirtschaftenden Betrieben, saatsbereit gemacht und mit Weizen bestellt werden. Niemand weiß, wie lange uns in der launischen Jahreszeit „Herbst“ der Wittergott gnädig gesinnt bleibt, und jeder Bauer fürchtet die vorwintlichen Regenfälle, die den Boden aufweichen und Weg und Stieg für die beladenen Rübenwagen unpassierbar machen. Die letzten Jahre haben uns in dieser Hinsicht manche Lehre erteilt. Kein Wunder, daß der Landwirt gerade bei der Hackfruchternte und insbesondere bei der Bergung des Rübenblattes eine Erleichterung und Beschleunigung der Arbeit ersehnt. Wo gibt es da Hilfe, um das Rübenblatt in die Silos zu schaffen?

Viel nutzen kann uns schon der Frontlader des Schleppers. Gute Dienste leistet auch der Grünfütter- und Heulader.



Aber allein mit diesen Geräten kann man die Wagen nur beladen, für das Entladen müssen wir dennoch die Forken aus den Schuppen und Stallecken holen.

Oder - wir bedienen uns einer Methode, von der uns ein „Schlepper und Hof“-Leser berichtete. Er nahm seinen gummi-bereiften Plattformwagen und befestigte an dessen Rückseite in der hinteren Anhängervorrichtung ein starkes Seil. Eine Kette lie es auch, versicherte er uns, nur müsse sie lang genug sein, die doppelte Wagenlänge müsse sie messen. Kette oder Seil also, mit dem einen Ende hinten am Wagen befestigt, legt man entlang der Wagenmitte auf den Wagenboden. Danach erst ist der Wagen mit Rübenblatt oder auch Grünfütter zu beladen. Soll später die Last an der Fahrmitte oder anderswo abgeladen werden, so geht man wie folgt vor: Zunächst schlägt man das freie Ende des Seils, das sich vorn am Wagen befinden muß, rücklings über die Rübenblattladung, hängt dann an dieses Seilende den Schlepper an und zieht vorsichtig die gesamte Last über die heruntergeklappte Rückwand des Wagens nach hinten ab. Natürlich muß der Wagen hierbei gebremst sein, und außerdem sollte sich der Anführer bei den ersten Versuchen mit kleineren Wagenladungen begnügen, die mit ihrem Schwerpunkt auf der rückwärtigen Wagenhälfte liegen. Erst wenn man gelernt hat, die Last gerade und einwandfrei abziehen, sollte man sich an eine vollbeladene Fuhre wagen.

Auf diese Weise geht das Entladen der Rübenblattwagen schnell und zügig vorwärts, und wer es einmal mit diesem praktischen Verfahren versucht hat, wird es immer wieder anwenden.

AUS DER INDUSTRIE

VDO-Betriebsstundenzähler für Schlepper

Für das Wechseln von Motoren- und Getriebeöl, das Reinigen der Filteranlage, das Durchspülen von Kühler und Kühlsystem und das Nachprüfen des Ventilspiels gibt die Betriebsanleitung jedes Schleppers genaue Termine an, die sich nach der Betriebsstundenzahl richten. Ein zuverlässiges Einhalten solcher Termine ermöglicht der hier abgebildete elektrische Betriebsstundenzähler der VDO-Tachometerwerke in Frankfurt (Main). Er kann in jeder Werkstatt schnell und ohne Schwierigkeit nachträglich in jeden Schlepper eingebaut werden. Das fünfstellige Zählerwerk zeigt Betriebsstunden und -minuten an. Zeiger und Zähler des Zifferblattes laufen nur so lange, wie der Motor läuft. Die Spezialaufhängung des robusten elektrischen Uhrwerkes im korrosionsgeschützten Gehäuse und die zusätzliche Polsterung des Gerätes durch einen Schaumgummiring in Metallschalen



machen das Gerät unempfindlich gegen Erschütterungen, wie sie gerade beim Betrieb des Schleppers auftreten. Der VDO-Betriebsstundenzähler ist für 6, 12 und 24 Volt Spannung lieferbar. Das Gerät braucht keine Wartung.

Herausgeber: INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY M. B. H. Neuß am Rhein. Zuschriften sind zu richten an die Redaktion „Schlepper und Hof“, Neuß am Rhein, Industriestraße 39. Für unverlangte Einsendungen wird keine Gewähr übernommen. Die mit Namen oder Zeichen versehenen Artikel stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Fotos: IH-Archiv, Isenderpress (9). Illustrationen: Kann u. Maurmann. Druck: Schwann, Düsseldorf.