



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 13.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 19. Juni 1901.) —

Anbau des Rhabarbers.

Von R. Schmelzer. (Mit 4 Abbildungen.)

Obgleich der Rhabarber in Deutschland in verhältnismäßig kurzer Zeit eine große Verbreitung gefunden hat, ist er doch noch nicht so allgemein bekannt wie in England und Nord-

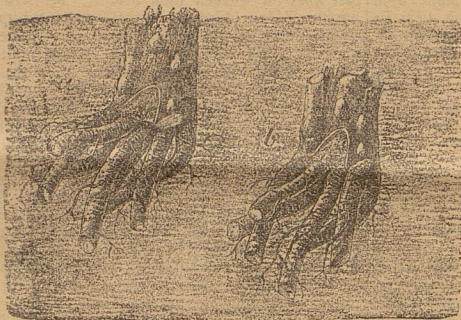


Fig. 1. Rhabarberpflanzen.
a ist eine in richtiger Höhe, b eine zu tief gelegte Rhabarberpflanze.

amerika. Die Blattstiele dieser Pflanze finden in den genannten Ländern die vielseitigste Verwendung im Einzelhaushalt wie in den Speisewirtschaften und bilden besonders im Winter und zeitigen Frühjahr, wenn die Beerenfrüchte noch nicht zu haben sind, einen willkommenen Ersatz für diese. Die Rhabarberstiele dienen zur Bereitung zahlreicher Nachspeisen (Puddings, Bies, Tartes), werden auch in Zucker eingemacht, vereinzelt sogar zur Weinbereitung benutzt.

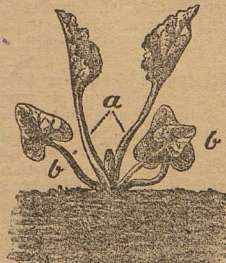


Fig. 2. Die mit a bezeichneten Blätter werden geerntet.

Bei der allgemeinen Vorliebe für den Rhabarber ist sein Anbau in den genannten Ländern fast überall verbreitet, zumal in der Nähe der größeren Städte. In der Umgegend Londons gibt es zahlreiche Gemüsegärten, die größere Flächen Rhabarber anbauen und ihn im Winter sogar in Gewächshäusern treiben. In noch größerem Umfange, und zwar nicht nur für den Lokalmarkt, sondern auch zum Versand nach London

und Manchester, wird der Rhabarberbau in Yorkshire, besonders in der weiteren Umgegend von Leeds, betrieben. Namentlich steht dort das Treiben in hoher Blüte.

Die Einnahmen, welche die Rhabarberkultur bringt, sind sehr verschieden, je nach der Mühseligkeit und Sorgfalt, die man ihr zuwendet, und nach den Marktverhältnissen. Je früher und zarter die Stiele auf den Markt gebracht werden, desto besser ist ihre Wertung; nur der Frühverkauf bringt Gewinn, später, wenn erst die Beerenfrüchte auf den Markt kommen, lohnt sich kaum das Aberten. Jedemfalls ist es die Pflanze wert, daß wir uns einmal näher mit ihr beschäftigen.

Der Rhabarber liebt einen äußerst fruchtbaren Boden in einer feuchten, geschützten, aber sonnigen Lage. Man bereitet den Boden am besten durch Rigolen auf 60 bis 70 cm Tiefe vor. Hinsichtlich der Düngung ist der Rhabarber ein Nimmersatt, und eine übermäßige Düngung durch frischen oder verrotteten Dünger ist daher gar nicht zu befürchten. Er verträgt es sogar, wenn man rechts und links einen oder mehrere Eimer Abortdünger in Gruben der Pflanze beifügt. Man kann den Rhabarber durch Samen und Pflanzen anbauen. Am einfachsten und sichersten geschieht jedoch die Vermehrung durch Teilung der Wurzeln und Pflanzen derselben.

Das Pflanzen hat im Herbst oder Mitte März zu geschehen, und zwar in der folgenden Weise. Nachdem die Pflanzlöcher in dem rigolten Boden ausgeworfen worden sind, tut man reichlich Dung hinein; am besten eignet sich Abort-, Geflügel- oder Kuhdünger. Alsdann setzt man die Pflanzen in einer Entfernung von 80 bis 120 cm im Verlande so ein, daß der Keim eher etwas aus der Erde hervorragt, als daß er eingedeckert wird (Fig. 1). Ein zu tiefes Pflanzen hat im Frühjahr eine spätere Ernte zur Folge. Im nächsten Jahre soll dann wenig oder besser noch gar nicht geerntet werden.

Die Pflege der Pflanzung besteht dann im starken Düngen in der Weise, wie bereits angedeutet, im Auflockern des Bodens und im Fernhalten des Unkrautes. Ist die Lage sonnig und die Pflege gut, so kann man von einer Pflanze 30 bis 35 Pfund Stiele in einem Jahre ernten.

Besondere Vorsicht und Sorgfalt ist bei dem Abnehmen der Stengel erforderlich. Stets läßt man die ältesten Blätter stehen (Fig. 2) und erntet nur die jungen, fast ausgewachsenen Stengel. Daneben werden alle ansehnlichen Blütenstengel möglicherweise früh und tiefweggeschritten. Die Blätter selber bricht man durch leichte Vorbiegung (Fig. 3); das Schneiden (Fig. 4) schafft nie den Raum für den Nachwuchs so vollkommen wie das Brechen.



Fig. 3. Der Blütenkopf wird ausgebrochen.

Wo ganze Beete mit Rhabarber bepflanzt sind, können diese in den ersten Jahren, wo sie noch nicht von den Pflanzen ganz in Anspruch genommen sind, durch andere Kulturen, wie Zwiebeln und Salat, ausgenutzt werden. Im ersten Jahre ist es ratsam, die Pflanzen bei schnellosem Frost durch Tannenreisig oder Stroh zu schützen. Im zweiten Winter bedürfen sie keiner Deckung mehr, und man gräbt und düngt im Frühjahr den Boden in derselben Weise wie im ersten Jahre. Ganz besonders geschätzt sind die gebleichten Blattstiele, welche man dadurch erlangen kann, daß man jede Rhabarberstaude im Frühjahr mit einer etwa 20 cm hohen Sandschicht umhüllt. Nachdem Heben des Sandes erkennt man, wann die Blätter geerntet werden müssen.

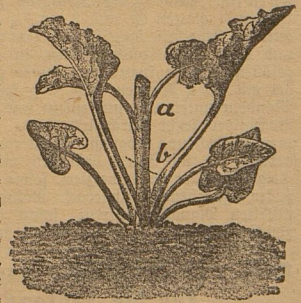


Fig. 4. Der Blütenstängel ist in b zu schneiden.

Sollten die vorstehenden Zeilen dazu beitragen, die Rhabarberkultur in noch umfangreicherer Weise in Angriff zu nehmen, so wäre der Zweck derselben erreicht.

Speisezettel für Ostern.

Von H. M. W.

Frühlingstrüter-Suppe. — Reibkauer auf Kanalarart. Gefülltes Osterlamm; Kompost. — Gedämpfter Puter mit jungen Gemüsen. — Reis-Scherbet. — Oster-Kultisch.

Frühlingstrüter-Suppe. Jungen Spinat und Sauerkraut, Kerbelkraut, Petersilienblätter, einige Erbsen- und Bohnensprossenblätter, Schafgarben- und Gänsefußblätter, ein Sträußchen Estragon und wenig Sanderling — von allem so viel, daß man im ganzen einige Handvoll hat — wäscht man tüchtig, wägt sie fein, dämpft sie in Butter etwa 10 bis 12 Minuten, fügt einen guten Eßlöffel voll Gussin hinzu, verührt tüchtig, füllt mit feiner Fleischbrühe auf und läßt gegen 30 Minuten kochen. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eigelben und etwas süßem Rahm ab und reicht gedörrte Semmelschnitten dazu. — **Reibkauer auf Kanalarart.** Genügend Rahmsmilch, Champignons und Trüffel werden fein gehackt und mit einer guten Béchamelsauce, der etwas Fleischextrakt beigelegt ist, vermengt. Dann füllt man dies Salspicon in kleine Teigknäulen und setzt je ein gekochtes und abgedünstetes Reibkauer darauf, überzieht die Eier mit Béchamel und streut ein wenig ganz fein gehackte Pfefferkörner darauf. — **Gefülltes Osterlamm.** Ein junges, mit Milch eigens gemästetes Lamm wird fertig vorbereitet. Dann hackt man Herz, Leber und Lunge fein und schneidet 3 bis 4 in der Schale gefochte, abgedünstete Kartoffeln in Würfel. Hierauf schneidet man 4 fein gehackte Schalotten mit Butter an, fügt 1 Eßlöffel fein gehackten Majoran dazu und mischt schließlich die Kartoffeln, das gehackte Fleisch und das nöthige Salz darunter. Mit dieser Masse füllt man das Lamm, dressirt es, salzt, richtet es mit etwas Butter und Bouillonsetz in eine Bratpfanne ein und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen 1½ bis 2 Stunden goldgelb braten. Den Fond zieht man mit brauner, kräftiger Jus oder Fleischkraft ab, schneidet das Lamm auf, zerlegt jede Hälfte für sich und richtet die Stücke auf großen Schüsseln an, wobei man die Fülle zum Garnieren verwendet. Die Sauce verbessert man mit einigen Tropfen Maggins Würze und reicht sie nebenbei. — **Gedämpfter Puter mit Gemüsen.** Der sauber zurecht gemachte Puter wird dressirt und mit Wurzelwerk schön braun gebraten. Dann gießt man das Fett ab, gibt genügend kräftige Jus hinzu und dämpft den Puter darin weich. Den entfetteten und durchgegossenen Fond bindet man mit etwas Gussin, daß man mit Weißwein glatt gerührt hat, schmekt ihn, wenn nöthig, noch mit Salz ab und fügt ½ Eßlöffel gehackten Estragon hinzu. Den zerlegten Puter garnirt man mit gedämpften, mit je einer Scheibe Speck belegtem Kopsalat, jungen Karotten, feinen, glazierten Zwiebeln und neuen, in Butter und Petersilie geschwenkten Salzgurken. — **Reis-Scherbet.** Genügend Reis wird in Wasser blankirt, dann in gutem Weißwein mit ein wenig Zitronenschale völlig weich gekocht und durch ein feines Haarsieb gesiebt, so daß man ein dünnes Püree erhält. Dies wird nach Geschmack gezuckert und gefroren, worauf man steife Schlaghahn und im letzten Augenblick etwas Arrak darunter zieht. — **Oster-Kultisch.** Aus ½ kg Mehl, 50 g zerlassener Butter, 1 ganzen Ei und 2, in ¼ l Milch zerquirlten Eigelben, 50 g Zucker, dem nöthigen Salz und einer Prise pulverisirten, in etwas Milch gelösten Safran knetet man einen glatten Teig, der mit 40 g Rosinen und 30 g fein gewiegten Mandeln untermischt und zuletzt mit 20 g Deckers Backpulver leicht durchwirkt wird. Dann formt man sogleich und möglichst schnell runde Bröckchen daraus, die, mit Eigelb bestrichen, mit einem aus Teig geformten Kreuz verziert, sowie mit Krümelzucker, gekochtem Zotebad, Rosinen und gesieften Mandeln bestreut, sofort im Ofen bei gleichmäßiger Hitze schön hellbraun gebacken werden.

Einige Rezepte süßer Nachspeisen für die Festtage.

Von H. M. W.

Rum-Speise. In 75 g zerlassener Butter rührt man 75 g feines Weizenmehl glatt, bringt dieses mit ½ Liter fetter Milch oder noch besser süßem Rahm unter anhaltendem Rühren zum Kochen, bis es eine dicke Masse ist, nimmt diese dann vom Feuer und läßt sie auskühlen, wobei

beständig zu rühren ist. Nun gibt man sechs Eigelbe, 75 g Zucker, nach Belieben fein gestohene Vanille und Zitronenschale, vier Eßlöffel guten Rum und die zu recht steifem Schnee geschlagenen sechs Eiweiße hinzu, füllt die ganze Masse nun in eine mit Butter ausgepinselfte Form und bäckt die Speise sofort bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde und gießt sie sogleich zur Tafel. (Für drei Personen.) — **Zitronenpeise mit Wein.** Man setzt ½ Liter Weißwein auf Feuer, rührt, sobald er kocht, so viel fein geriebene Semmel hinein, daß es ein ganz steifer Brei wird, nimmt die Masse vom Feuer und verührt sie mit 250 g Butter, 250 g Zucker, 3 g fein geriebener Zitronenschale, 20 g Zitronensaft und 1 g Vanilleextrakt so lange, bis die Masse erkalte ist. Hierauf gießt man zwölf Eidotter und acht zu steifem Schnee geschlagene Eiweiße hinzu, füllt das Ganze in eine gut mit Butter ausgepinselfte Form und bäckt die Speise bei mäßiger Hitze 45 Minuten. Man gießt diese Speise sogleich in der Form, mit einer Serviette umbunden, zur Tafel ohne jede Beigabe, nur bestreut man sie reichlich mit Zucker oder noch besser, reicht diesen separat dazu. (Für sechs Personen.) — **Schnee-Speise.** Vier Eiweiße werden zu recht steifem Schnee geschlagen und mit 80 g Zucker vermischt. Nun bringt man ¼ Liter Milch mit 30 g Zucker und einem Teelöffel abgeriebener Zitronenschale zum Kochen, scheidet von dem Eier Schnee mit einem Löffel kleine Klöße ab, legt diese hinein und läßt sie vier Minuten langsam kochen; die Klöße dürfen sich hierbei nicht berühren, man wählt daher ein möglichst weites Kochgefäß. Mit einem Schaumlöffel nimmt man die Klöße vorsichtig heraus und verkocht die Milch nach 8 bis 10 Minuten mit zwei Eidottern, zwei Eßlöffel Vanillezucker und einem Eßlöffel Mondamin (alles in ein wenig Milch zerquirlt), nimmt die Masse dann vom Feuer, läßt sie ein wenig abkühlen und gießt sie über die in eine Schale gelegten Schneeklöße. Man gießt die Speise mit Makronen oder Kafes zur Tafel. (Für fünf Personen.) — **Fürst Pückler-Speise.** Hierzu gehören: ½ Liter Schlaghahn, ein Teelöffel fein gestohene Vanille (in ein wenig Milch aufgelöst), drei Tafeln in wenig Wasser aufgelöste rote Gelatine, 125 g Zucker, 60 g geriebene bittere Mandeln, 125 g Sultaninen und drei zu steifem Schnee geschlagene Eiweiße. Zunächst verührt man die Schlaghahn mit dem Zucker, der Vanille und den Mandeln, dann gießt man die Gelatine, dann die Sultaninen und zum Schluß den Eier Schnee hinzu. Ist die Masse gut miteinander verührt (man achte jedoch darauf, die Sultaninen nicht entzwei zu rühren), tut man die Masse in eine mit Öl ausgestrichene, mit kleinen Makronen belegte Form. Man stellt die Speise sehr kalt und stürzt sie vor dem Servieren. Die kleinen Makronen werden mit den Köpfchen nach unten gelegt, so daß diese beim Stürzen der Speise nach oben sind. (Für drei bis vier Personen.) Wer die Speise besonders süß liebt, setze nach Geschmack mehr Zucker hinzu. — **Kartoffelpeise.** Neun Eidotter werden mit 125 g Zucker 30 Minuten nach einer Seite gerührt, dann gießt man 60 g geschälte, fein geriebene süße, 5 g bittere Mandeln, eine Prise Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 250 bis 275 g gekochte und geriebene Kartoffeln (je nach Größe der Eier richtet man das Quantum der Kartoffeln ein, für kleine Eier genügen 250 g, für größere Eier verwalde man eben mehr) und die zu steifem Schnee geschlagenen neun Eiweiße hinzu, verührt die Masse gut miteinander, tut sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie sogleich 45 Minuten in einem mäßig heißen Ofen. Mit einer beliebigen Fruchtzuckerserviert man die Speise sofort. (Für vier bis fünf Personen.) — **Leicht zu bereitende Apfelsinen-Creme.** In einem glazierten Kochgefäß läßt man den Saft von drei Apfelsinen und einer Zitrone, 60 g Zucker, auf welchem man die Schale einer Apfelsine abreibt und 30 g Hoffmanns Speisemehl, welches zuvor in kaltem Wasser klar gerührt wird, aufkochen, alsdann nimmt man die Masse vom Feuer und rührt sie, bis sie erkalte ist. Dann vermischt man diese Masse mit ¼ Liter recht steif geschlagener süßer Sahne und füllt die Speise in eine Glasschale, in der man sie nach völligem Erkalten zur Tafel gießt. (Für vier Personen.) — **Reispudding mit Schokolade.** 250 g gewaschenen und gut gebrühten Reis kocht man in ¼ Liter kochender Milch mit einer Prise Salz

unter beständigem Rühren weich und läßt ihn in einer Schüssel erkalten. Inzwischen rührt man 125 g Butter mit zehn Eidottern schaumig, gibt nach und nach 100 g Zucker, ein wenig gestohene Vanille, 100 g geriebene gute Schokolade, den erkaltenen Reis und zuletzt die zu steifem Schnee geschlagenen zehn Eiweiße hinzu, verührt die Puddingmasse gut miteinander, füllt sie in eine butterbestrichene Form und kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbade. Mit nachstehender Schokoladensauce gießt man ihn zur Tafel. (Für fünf bis sechs Personen.) — **Schokoladensauce.** 175 g gute Schokolade läßt man in ½ Liter Milch (lauwarm) auflösen, ½ Liter süße Sahne bringt man mit einem Eßlöffel Vanille zum Kochen, gießt die aufgelöste Schokolade hinzu, läßt die Sauce gut durchkochen, leiert sie mit zwei Eidottern, und falls sie nicht süß genug, gießt man nach Geschmack Zucker hinzu. (Das angegebene Quantum genügt zu obigem Pudding. Wer jedoch reichlich Sauce liebt, vergrößere nach Belieben das Quantum der einzelnen Ingredienzien.) — **Schokoladen-Eis.** Ein Liter Rahm oder fette Milch vermischt man gut mit 200 g Zucker, acht Eidottern, 125 g fein geriebener guter Vanille-Schokolade und bringt die Masse auf Feuer, läßt sie aufkochen und rührt sie noch so lange, bis sie vollständig erkalte ist. Hierauf fülle man das Ganze in die Gefrierbüchse und läßt es gefrieren. (Für vier Personen.) — **Vanille-Eis.** Wird genau wie vorstehendes Eis bereitet, nur verwendete man an Stelle der Schokolade eine mittelgroße Stange Vanille, welche man mit dem Rahm der Milch austochen läßt.

Kleinere Mitteilungen.

Die Lahmheit der Pferde. Wenn das Pferd den Fuß im Stehen nicht belastet, wenn es auf hartem Boden schlechter geht als auf weichem, so ist die Lahmheit im Fessels-, Kron- oder Fußgelenk oder im Hufe selbst zu suchen. Führt man ein solches Pferd im Kreise herum, so wird das Rahmen mehr hervortreten, wenn der franke Fuß nach der Innenseite des Kreises zu stehen kommt. Anders wenn die Lahmheit in den oberen Gliedern zu suchen ist, entweder im Bug oder in der Schulter. Dann wird das Rahmen auffälliger, wenn sich der franke Fuß an der Außenseite des Kreises befindet und weiter ausstreiten muß. Das Pferd kann in solchem Falle die kranken Gliedmaßen schlecht heben und vorwärts setzen, es wird dennoch im Stehen den Fuß kräftig aussetzen und schwer über ein Hindernis, z. B. eine Schwelle, zu bringen sein. Auf weichem Boden wird ein solches Pferd schlechter gehen als auf hartem. R.

Malzfütterung der Kühe. Wer an seine Kühe Malz füttert, muß die Menge nach der Eigenart und dem jeweiligen Zustand der Tiere selbst bemessen. Es gibt Kühe, die stärkere Malzgaben vertragen können als andere, was beim Beobachten der Blide des Fütterers und Welfers nicht entgehen wird. Während der Zeit der höchsten Milchergiebigkeit darf die Tagesration höher bemessen werden als bei vorgerückter Trächtigkeit. Zu Zeitanfang neigenden kräftigen Tieren entzieht man lieber dieses Kraftfutter ganz. Endlich hat sich die Größe der Malzbeigabe auch beim Dürrfutter nach der Güte derselben zu richten. Je besser das Heu ist, um so weniger Malz darf gegeben werden. Liegen die Verhältnisse so, daß aus irgendwelchen Gründen eine stärkere Malzfütterung angezeigt erscheint, so soll kein oder nur wenig Heu verfüttert werden. Wie viel an letzterem zukünftig ist, zeigt die Beschaffenheit des Stotes der Tiere an. M.

Die Krämpfe bei jungen Schweinen haben ihre Ursache vielfach in Stallungen, die feucht sind. Auch kaltes Futter ist oft schuld daran. Da derartige Krankheitserscheinungen meistens im Winter auftreten, so sind sie leicht von der Rachitis oder Knochenweichheit zu unterscheiden. Bessere Krankheit entsteht wegen Mangels an Kalk im Futter und kennzeichnet sich durch das Unvermögen, auf den Beinen zu stehen. Zementierte Böden und kaltes Mauerwerk, kalte und gestorene steinerne Futtertröge, das sind drei Dinge, welche im kalten Winter leicht Krankheiten erzeugen. Reichliche Einstreu, welche täglich erneuert wird, vermindert das Übel. L.

Wie soll man die Schafe tränken? Im Winter sollen die Schafe täglich einmal getränkt werden. Ein gesundes und ausgewachsenes Schaf säugt 1½ bis 2 kg Wasser, bei nur trockenem

Futter noch etwas mehr. Das Saufen über den Durst ist jedoch auch den Schafen nicht dienlich. Warme Getränke eklein die Tiere an und erschöpfen die Verdauung. Reines Wasser ist für sie das beste Getränk, namentlich wenn etwas Salz dazwischen ist, das sie sehr lieben.

Zur Rainingenucht. Eine gebelliche Rainingenucht ist besonders mitbedingte durch gute Stalleinrichtungen. Verkehrt im höchsten Grade ist es, die Rainingen frei in größeren Stallungen, wo auch Großvieh untergebracht ist, umherlaufen zu lassen und Männchen und Weibchen zusammen zu setzen. Bei den Jungtieren ist dieses allenfalls zulässig, solange der Geschlechtstrieb noch nicht erwacht ist, was aber sehr zeitig, oft schon im dritten Lebensmonat, eintritt. Jedes Zuchttier muß seinen eigenen Behälter haben, ebenso die zur Mast bestimmten Tiere. Jeder Behälter sei etwa 1 m hoch, 1/2 m lang und 1/4 m breit. Der Boden ist gepflastert und etwas abschüssig oder mit einer Rinne versehen, damit der Urin ablaufen kann. Man kann zur Unterbringung der Rainingen auch Kisten verwenden, welche die erforderliche Größe haben, ebenso eignen sich dazu Heringstonnen, die sogar zwei- und dreitägig übereinander gelegt werden können, so daß die obere in den Zwischenraum zweier unteren Tonnen kommt. Das Spundloch befindet sich unten, so daß der Urin ablaufen kann. In die Tonne kommt ein Rattenrost, so daß zwischen diesem und dem Boden ein Hohlraum entsteht. Als Streu ist am zweckmäßigsten Moos, Laub oder Stroh. Zum Schutz gegen Marder, Stiefse und Katzen dient ein Drahtgitter als Tür. In den Behälter gehört auch ein Futtertrog und eine Heuraupe.

Ferkelkrankheiten mancher Geflügelkrankheiten. Oftmals wundert sich der Besitzer von Federwild über verschiedene eigentümliche Krankheitserscheinungen unter seinen Tieren, ohne sich die Ursache derselben erklären zu können. Bedeutender Rückschlag des Nutzens oder gar massenhaftes Sterben der Tiere sind oft die natürlichen und nachteiligen Folgen davon, um so mehr, als bei dem geringen Wert des einzelnen von einer zweckmäßigen Behandlung meistens Abstand genommen wird. Darum sei hier darauf aufmerksam gemacht, daß solche Krankheitserscheinungen vielfach durch rein mechanische Ursachen hervorgerufen werden. Wie oft wird nicht Kehricht und Urat aus dem Hause an irgend einer den Hühnern leicht zugänglichen Stelle ausgeschüttet und ruhig liegen gelassen. Das ist aber außerordentlich gesundheitsgefährlich für das Geflügel. Die Hühner sind föhlig dabei und scharen nach den Brokrumen und Speisestücken, welche sie begierig aufpicken. Mit diesen verschlucken sie aber oftmals Fäden, Haare, Daunen, auch kleine Knochen und Holzsplitter, Stednadeln und andere leicht verletzende, spitze und scharfe, Gegenstände im Kehricht, welche dann im Magen, Magen und Darmkanal durch Verwundung oder Festsetzung allerlei unerklärliche Krankheiten und Siedtum erzeugen können. Der Kehricht gehört in die herbede Kompostgrube und nicht auf den Hof! Diesse.

Zur Erhöhung der Fruchtbarkeit der Obstbäume wird öfters empfohlen, um den Stamm am Wurzelhals einen starken Draht zu ziehen, so daß er in die Rindenschicht einschneidet. Der Draht muß jedoch von Zeit zu Zeit gelockert werden, damit er nicht in den Stamm einwächst und so die Ursache von Krebswucherungen wird. Ein ähnliches Mittel, den Baum zum Tragen zu zwingen, besteht darin, daß man den Stamm mit einer Baumfuge am Wurzelhals etwa einen Zentimeter tief anlegt und den Sägeschnitt mit einem scharfen Messer nachschneidet. Beide Arten bewirken die Verminderung eines starken Saftzuflusses in die Krone und somit die Ausbildung von Holzgängen in Fruchtgängen. Die zuletzt bezeichnete Weise ist vorzuziehen, da die Wunde wieder verheilt. Die beste Zeit zur Anwendung des Schnittes ist das zeitige Frühjahr.

Pflanzen des Beerenobstes. Auch das Beerenobst muß in der Weise gepflanzt werden, daß nur die Wurzeln in die Erde kommen, der Stamm dagegen in seiner ganzen Länge über dieselbe hervorragt. Vielfach jedoch trifft man noch auf die falsche Ansicht, das tiefere Einsetzen schade nichts, ja, man glaubt es empfehlen zu dürfen. Bei jungen Pflanzen bilden sich zwar bald Wurzeln, aber doch nur zum Schaden der ihnen entzogenen Säfte. Außerdem geht die Zeit bis zum Entstehen der neuen Wurzeln und

bis sie so weit geträgt sind, daß sie der ganzen Pflanze Nahrung zuführen können, derselben verloren. Schlimmere Erfahrungen noch muß man bei der Verwendung etwas älterer Pflanzen machen, namentlich im schweren Boden. Aus dem harten Holz des Stammes entwickeln sich nur schwer, in vielen Fällen überhaupt nicht, neue Wurzeln, und die zu tief gelegten eigentlichen Wurzeln verkaufen sehr leicht, wenn sie vollständig von der Luft abgeschlossen sind. Solche in Strauch kränkelnd dann vielleicht jahrelang und geht schließlich infolge des tiefen Pflanzens ein.

Schöne Osterorte. Man rührt 1 Pfund Butter zu Sahne, gibt nach und nach 1 Pfund feinen Zucker und 16 Eibölter dazu, dann gibt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 8 g gestohene Kanel, 125 g in kleine Würfel geschnittene Zitronat hinzu und rührt die Masse damit wieder 30 Minuten, dann tut man noch 250 g gut gereinigtes Korinthen dazu, streut 1/2 Pfund feines Weizenmehl und 100 g feines Semmelmehl darüber, rührt die Masse gut durch und gibt dann das zu steifen Schnee geschlagene Eiweiß löfweise darunter. Zuletzt zieht man ein Weinglas Urat durch die Masse und bäckt sie in einer mit Butter ausgeföhrenen, mit Semmelkrume ausgestreuten Tortenform bei nicht zu starker Ofenhitze langsam zwei Stunden. Man verwendet die ganzen 16 Eibölter zu Schnee, desto lockerer wird die Torte.

Im Ruchstrecke aus Gardinen zu entfernen, nimmt man eine Schale mit lauwarmem Wasser, tut einige Tropfen Schwefelsäure hinein, rührt das Wasser mit einem Stöck Holz um, taucht das betreffende Wäschestück hinein und zieht es so lange in dem Wasser hin und her, bis die Flecke blaß werden. Hierauf legt man die Wäsche in Lauge aus Seife und Soda, weicht sie über Nacht darin ein und wäscht sie dann gut aus. Kann man die Wäsche bleichen, so verschwinden die Flecke gänzlich; ist dies aber nicht möglich, so findet man sie nach der ersten Wäsche noch schwach vor, und sie verlieren sich erst nach der zweiten Wäsche. Auf ein Liter Wasser rechnet man vier Tropfen Schwefelsäure.

Frage und Antwort.

Ein Rageber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe zeitlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Fig. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 45. Mein Johannisbeerwein hat zu wenig Zucker erhalten; er ist abgezogen, sehr schön hell, aber zu sauer; ich habe den Wein, nachdem das Faß gründlich gereinigt, wieder auf dieses gefüllt. Kann ich nun dem Wein den noch fehlenden Zucker in gelöstem, flüssigem Zustande beifügen? U. S. in St.

Antwort: Der Johannisbeerwein läßt sich in gedachter Weise wohl verfahren, aber es ist mit ziemlicher Sicherheit eine neue Gärung zu erwarten, wodurch die Flaschenreise um ein Jahr verzögert werden kann. Eine solche Nachgärung verlangt viel Vorsicht und verläuft dem Laien nicht immer nach Wunsch. Wir würden den Wein belassen, wie er ist, und soll er absolut süß getrunken werden, so kann dies durch Zusatz von Zucker im Glase geschehen. Es ist eine irrige Meinung, daß ein Johannisbeer- oder Stachelbeerwein süß sein muß, um als vollkommen zu gelten. Eine vornehmende Säure macht den Wein natürlicher als einen solchen, bei dem wegen des vielen Zuckers und zu starken Alkoholgehaltes die Frische der Frucht nicht zum Ausdruck kommt. Ein leichter, weniger alkoholreicher Säuerling ist viel gesunder und weit bestimmlicher als ein überzuckerter schwerer Dessertwein, und man gewöhnt sich gern und bald daran. Schlegel.

Frage 46. Wie kann man tief in weißen Marmor eingetragene Rostflecke herausbringen? D. J. in Gr.-P.

Antwort: Wir wissen nicht, was Sie bei Marmor tief eingetragenen nennen. Sind die Flecke allzu tief im Marmor, was wir schon bei 2 mm bezichnen möchten, dann dürfte wohl kaum etwas dagegen zu machen sein. Andernfalls versuchen Sie es einmal, den Marmor mit einer Lösung abzureiben, welche aus 125 g Schmirseife, 125 g Schlämmkreide, 30 g Soda und einem Stöck Steinblau von der Größe einer Walnuß besteht. Man läßt dies Präparat mehrere Stunden

lang auf dem Marmor liegen, wäscht mit reinem Wasser ab und poliert mit Flanel oder Filz. Oder man nimmt anfangs dieser Lösung eine Mischung von zwei Teilen Soda, einem Teil Bimsstein und einem Teil fein gepulverter Kreide, fein gestößt und mit Wasser vermischt. Damit reibt man den Marmor gut ab und wäscht ihn später mit Seife und Wasser ab. W. M.-B.

Frage 47. Welches sind die besten Johannisbeerforten für Weinbereitung, und wo kauft ich sie? R. in R.

Antwort: Als beste Johannisbeerforten zur Weinbereitung gelten: Holländische Rote, Risch-Rote, Versailles Rote, Holländische Weiße und Versailles Weiße. Die beste Pflanzzeit ist Ende September, Oktober und Februar und März. Sie verlangen einen gut gedüngten, etwas feuchten Boden, sind bei größeren Anlagen in 1/2 m entfernten Reihen bei 1 m Abstand zu pflanzen. Die für Sie vorteilhafteste Bezugsquelle dürfte wohl die nächste größere Baumgärtnerei sein. Die Konkurrenz im Baumgärtnereibetriebe ist so scharf, daß jedes Unternehmen bestrebt sein dürfte, für denselben Preis ebenso schon zu liefern wie jede andere Baumgärtnerei. Schlegel.

Frage 48. Meine Bienen habe ich diesen Herbst nicht gefüttert. Habe gewöhnliche Strohkörbe, sie stehen in einem Schauer, das vorne nach Südost offen ist, von fünf Stück sind schon zwei eingegangen, die zu wenig Honig hatten. Kann ich jetzt füttern, und womit? W. B. in H.

Antwort: Die sogenannte Nofifütterung kann man in jeder Jahreszeit anwenden, besser ist es allerdings, die Bienen im Herbst hinreichend mit Winternahrung versehen worden sind, so daß die Fütterung unterbleiben kann. Haben Ihre Körbe oben eine Öffnung, so legen Sie auf dieselbe Randstübe, bedecken Sie diese mit einem angefeuchteten Tuch, und darüber wird ein Glas, ein Blumentopf oder ein anderer Topf gestülpt. Haben die Körbe keine Öffnung, so muß von unten gefüttert werden. In diesem Falle wird Zucker in Wasser aufgelöst und nach dem Erkalten in Kästchen oder Schalen unter den Bau geschoben. Damit die Bienen nicht ertrinken, müssen die Futtergefäße mit Rohr oder Strohhalmn bedeckt werden. Weicht der Bau bis auf das Bodenbrett, so muß durch Wegnehmen des Raums für die Gefäße geschaffen werden. Herrscht aber noch kaltes Wetter, so steigen die Bienen noch nicht bis auf das Bodenbrett hinauf. In diesem Falle muß man oben in die Körbe eine Öffnung schneiden, die Zuckersüßung in Flaschen füllen und den mit Leinwand verbundenen Hals derselben durch die Öffnung in den Bau stecken. Wir wünschen guten Erfolg; vielleicht berichtet Sie uns später darüber. S. M.

Frage 49. Gedieht am Fuße des Erzgebirges die gelbe Lupine? Ist von einer künstlichen Düngung des Feldes zu befürchten, daß benachbarte Frühländische vergiftet werden? Es steht auch Jauche als Dünger zur Verfügung. S. W. in G. bei L.

Antwort: Ob die Lupine in Ihrem Klima gedeiht, kann Ihnen aus der Ferne niemand sagen; danach werden Sie sich am besten in Ihrer Gegend erkundigen. — Wenn Sie als Gabeldünger nur Thomasmehl und Kainit verwenden (von jedem 600 kg für 1 ha), so kann irgend eine Vergiftung der Erde nicht vorkommen, denn das Thomasmehl ist völlig unlöslich, und der Kainit wird sofort vom Boden aufgesogen und festgehalten. — Da die Lupine befähigt ist, den Stickstoff aus der Luft zu entnehmen, so ist eine Stickstoffgabe in Form von Jauche eine ganz unnütze Verschwendung, die lohnender bei dem Anbau einer anderen Pflanze verwertet wird. Der größte Feind des Saatlupinenbaues sind die späten Frühjahrsfröste, die mit ziemlicher Regelmäßigkeit am 11., 12. und 13. Mai sich einstellen. Eine Zwischenfaat von etwas Haier gewährt gegen dieselben einen ganz beachtenswerten Schutz, sowie auch eine ganz willkommene Nebennutzung. Nehmen Sie für 1 ha 120 kg gelbe Lupinen und 40 kg Haier. U. Küster, Budow, Jfo.

Frage 50. Eine Kuh, welche im Vorjahre gekalbt hat, ist seitdem mit Wässchen an der Scheide befaßt. Was ist zu machen?

Antwort: Die Kuh leidet entweder an ansteckendem Scheidenkatarrh oder an Bläschenausschlag. Letztere Krankheit ist ansteckend. Sie werden also die Polizeibehörde von der Sachlage in Kenntnis setzen müssen. Ohne tierärztliche Hilfe können Sie die Krankheit nicht heilen. Dr. S.

„Der Erfolg hat mich verblüfft.“

Of macht man uns ein ähnliches Geständnis, wenn Scotts Emulsion mit Zögern und Vorurteil versucht worden ist, aber um so wertvoller ist dann die Empfehlung. Wie Herr Freimann, so haben zahlreiche Leute gegen Scotts Emulsion ein gewisses Vorurteil, und wenn sie während der Zahnzeit eines ihrer Kinder sich endlich doch zu einem Versuch entschließen, so wird der Erfolg sie siederlich ebenso überraschen wie er freuen.

Bonn, Albeinstraße 11, den 23. Januar 1905.
Vor einiger Zeit wurde ich veranlaßt, verschäufte und ich muß frei bekennen, etwas zögernd und ungläubig, Ihre Scotts Emulsion in meiner Familie anzuwenden. Um so mehr

hat mich der Erfolg verblüfft, der ein so glänzender Beweis für die Wirksamkeit Ihres Präparates war. Ich habe daselbe bei meinen zwei Kindern von 2½ und 1½ Jahren gebraucht. Die Kinder, besonders das ältere, haben während der Zahnperiode furchtbar ausgehoben, sie litten an Krämpfen, und alle die vielen unangenehmen Begleiterscheinungen der Zahnperiode wie Erbrechen, Fieber, Husten, Schreien etc. hellten sich ebenfalls ein. Seit dem Gebrauch von Scotts Emulsion hat sich alles dies verloren; die Kinder gewöhnen sich mit Begeisterung an das Präparat und verlangen bald mit wahrem Heißhunger danach. Es setzt uns immer wieder in Erinnerung, wie wohl und gesund die beiden Kleinen nach dem Gebrauch von Scotts Emulsion sind.

(Geg.) Hubert Freimann, Haant, gepr. Hellschläfer.

Scotts Emulsion besteht aus dem reinsten und reinsten Medizinal-Dorsch-Lebertran, verbunden mit

Kalk- und Natriumhypophosphiten, und ist nach dem eigenartigen Scotts'schen Verfahren emulgiert, d. h. der Lebertran ist in ganz feine und kleine Tröpfchen zerteilt und somit leicht verdaulich gemacht. Scotts Emulsion ist schmackhaft und regt den Appetit an. Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen Verkauf, und zwar nie ohne nach Gewicht oder Maß, sondern nur in versiegelten Originalflaschen in Station mit unserer Schutzmarke (Fischer mit großem Dorsch auf dem Rücken). Scotts & Bower, W. m. b. S., Frankfurt a. M. Vertretler: Feinher, Schulhausstr. 150a, prima Chlorin 500, unterphosphorigaurer Kalk 43, unterphosphorigaures Natrium 20, Pulv. Tragant 30, feinstes arab. Gummi untl. 20, destilliertes Wasser 1250, Alkohol 11.0. Hierzu aromatische Emulsion mit Bimst, Mandeln und Gauthieria-St. 12 Tropfen. (31)



Schucke Aufsicht, rasche Maat ergibt man mit

Brockmanns Marke B

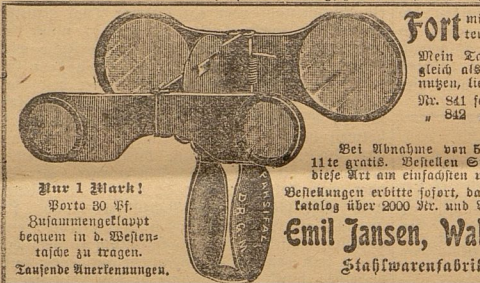
mit dem Zueg. Regt die Frechluft fotostalt an. Kollen ca. 1 Pf. täglich, da nur ein Schilling voll pro Kopf u. Tag ein Butter gemeint wird. Preis pro Pfd. 1.50 Mk. fr., 1.21, 1.10 650 Mt., 25.610 11 Mt., 50.610 20 Mt. franco v. Bahn.

M. Brockmann,

Chem. Fabrik, Leipzig-Curtisch 22.

Sehr harte, Kiefernplanzen, einjährige & Laubholz 70 u. 80 Pf. G. Dehaz, Zeischa bei Biebertal. (Wulker franco.) (70)

Millionen (98) Höchste Kiefernplanzen, extra schön, hat sehr billig abgegeben. Muster frei. Karl Brunlig, Saida b. Gletzerwerda.



Fort mit den teuren Feldstechern!

Mein Taschenopernglas D. R. G. M., ist gleich als Fernrohr und Preisgeld zu benutzen, liefert Ihnen vollständigen Ersatz. Nr. 841 sein (sackter), p. Einzel nur 1.10, " 842 " " " " 1.40 Porto 80 Pf. mehr.

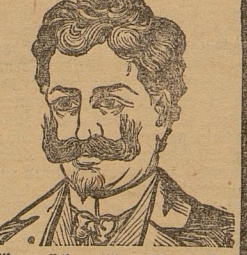
Bei Abnahme von 5 St. kein Porto, bei 10 St. das 11te gratis. Beziehen Sie sofort per Postanweisung, weil diese Art am einfachsten und billigsten ist. (94)

Beziehungen erbitten sofort, da die Nachfrage riesig ist. Preisverzeichn. über 2000 Nr. und Abbildungen gratis und franco. **Emil Jansen, Wald bei Solingen Nr. 145,** Stahlwarenfabrik und Versandhaus.

Bei mangelhaftem Bartwuchs

Kann ein Versuch mit meinem weltberühmten Haarwuchsbeförderungsmittel Cavalier nur angelegentlich empfohlen werden. Fortwährend gehen mir unaufgefordert die warmsten Dankschreiben zu, und kann hieraus der Beweis entnommen werden, daß mein Cavalier von wirklich vorzüglicher Qualität ist.

Wo nur immer ein für solche Mittel empfänglicher Haarboden, oder auch nur ganz kleine Stücker vorhanden sind, sollte man mein Cavalier anwenden. Wenn nur die mindeste Anlage für Haarwuchs oder Empfänglichkeit für ein Haarwuchsmittel vorhanden ist, wird man über den Erfolg meines Cavalier staunen. Sollte jedoch der Haarboden für solche Mittel vollständig unempfänglich sein, was sehr seltene bei keinem Mittel ausgedrückt ist, so sollte ich



bei Nichterfolg das Geld zurück

so daß also niemand ein Risiko hat.

1000 Mark Belohnung zahle ich demjenigen sofort in bar, der mir auch nur einen Fall nachweist, in dem ich mich bei Nichterfolg mündlich oder schriftlich geweigert habe, daß Geld zurückzahlen. Garantiechein liegt jeder Sendung bei.

Der Preis ist: Stärke I 2 Mark Stärke II 3 Mark und Stärke III 6 Mark. Versand nur gegen Nachnahme oder Vereinfachung des Geldes. Porto, welches bei Nachnahme 50 Pf., bei Vereinfachung 20 Pf. beträgt, wird extra berechnet. Bei zwei Dosen liefern ich in Deutschland portofrei, bei drei Dosen gebe ich eine Dose unant. Nach dem Auslande verende nur nach vorheriger Einfindung des Geldes. — Preisliste gratis.

Heinrich Küppers Nachf., Köln a. Rh. Nr. 256.

Spezial-Versandhaus in Parfümerien, Seifen und tosm. Präparaten aller Art. In dem ich vorige Woche eine Dose Cavalier von Ihnen erhalten habe und meine Kameraden mich schon bewundern über den Fortschritt meines Schnurrbartes möchte ich sie bitten, meinen Kameraden... H. H. Althelm. — Ich kann nicht umhin, Ihnen mitzutellen daß ich nach Gebrauch einer halben Dose Cavalier, die mir mein Schwager überlassen hatte, einen kompletten Schnurrbart erhalten habe. Auch mein Schwager hat einen prächtigen Erfolg erzielt. N. Sch., Hart. — Bitte Ihnen mit, daß ich nach Gebrauch Ihres Cavalier einen schönen Schnurrbart bekommen habe. Meine Kollegen haben mich ganz bewundert, als sie mich nach acht Tagen sahen. A. G., Augsburg. — Da ich durch das im letzten Monat von Ihnen bezogene Cavalier schon (schönen Erfolg erzielt habe, bitte ich sie für meinen Freund... A. W., Seidberg. — Wie sie wohl wissen, schickten sie mir vor 14 Tagen eine Dose Ihres Cavalier. Sage Ihnen meinen besten Dank. Denn heute schon habe ich einen Schnurrbart, ist kaum zu glauben. F. K., Berlin.

Bauerngut in Westpr.,

132 Morg. groß, nur Weizen- und Rübenboden, gute Wägen, Pferde, Schafe, Kühe etc. am Ort. Großes Wohnhaus und Garten mit Karpenteisch. Sehr reichlich, leb. und tot. Inventar. Apotheke geregelt. Zu sehr günstigen Angebotsbed. sofort preisw. zu verk. Anfragen unt. N. 255 d. b. Exp. d. Bl. erb. (97)

20 Millionen (98) Habr. Kleien, sowie für alle Fortpflanzungen, in Primäware, empfiehlt sehr billig Eduard Andrack, Forstbaumschulen in Zeischa bei Biebertal.

Elektrische Taschenlampen.

Serie I 1.075 " II " 1.25 " III " 1.40 " IV " 1.55 " V " 1.70 " VI " 1.85 " VII " 2.00 " VIII " 2.15 " IX " 2.30 " X " 2.45 " XI " 2.60 " XII " 2.75 " XIII " 2.90 " XIV " 3.05 " XV " 3.20 " XVI " 3.35 " XVII " 3.50 " XVIII " 3.65 " XIX " 3.80 " XX " 3.95 " XXI " 4.10 " XXII " 4.25 " XXIII " 4.40 " XXIV " 4.55 " XXV " 4.70 " XXVI " 4.85 " XXVII " 5.00 " XXVIII " 5.15 " XXIX " 5.30 " XXX " 5.45 " XXXI " 5.60 " XXXII " 5.75 " XXXIII " 5.90 " XXXIV " 6.05 " XXXV " 6.20 " XXXVI " 6.35 " XXXVII " 6.50 " XXXVIII " 6.65 " XXXIX " 6.80 " XL " 6.95 " XLI " 7.10 " XLII " 7.25 " XLIII " 7.40 " XLIV " 7.55 " XLV " 7.70 " XLVI " 7.85 " XLVII " 8.00 " XLVIII " 8.15 " XLIX " 8.30 " L " 8.45 " LI " 8.60 " LII " 8.75 " LIII " 8.90 " LIV " 9.05 " LV " 9.20 " LVI " 9.35 " LVII " 9.50 " LVIII " 9.65 " LIX " 9.80 " LX " 9.95 " LXI " 10.10 " LXII " 10.25 " LXIII " 10.40 " LXIV " 10.55 " LXV " 10.70 " LXVI " 10.85 " LXVII " 11.00 " LXVIII " 11.15 " LXIX " 11.30 " LXX " 11.45 " LXXI " 11.60 " LXXII " 11.75 " LXXIII " 11.90 " LXXIV " 12.05 " LXXV " 12.20 " LXXVI " 12.35 " LXXVII " 12.50 " LXXVIII " 12.65 " LXXIX " 12.80 " LXXX " 12.95 " LXXXI " 13.10 " LXXXII " 13.25 " LXXXIII " 13.40 " LXXXIV " 13.55 " LXXXV " 13.70 " LXXXVI " 13.85 " LXXXVII " 14.00 " LXXXVIII " 14.15 " LXXXIX " 14.30 " LXXXX " 14.45 " LXXXXI " 14.60 " LXXXXII " 14.75 " LXXXXIII " 14.90 " LXXXXIV " 15.05 " LXXXXV " 15.20 " LXXXXVI " 15.35 " LXXXXVII " 15.50 " LXXXXVIII " 15.65 " LXXXXIX " 15.80 " LXXXXX " 15.95 " LXXXXXI " 16.10 " LXXXXXII " 16.25 " LXXXXXIII " 16.40 " LXXXXXIV " 16.55 " LXXXXXV " 16.70 " LXXXXXVI " 16.85 " LXXXXXVII " 17.00 " LXXXXXVIII " 17.15 " LXXXXXIX " 17.30 " LXXXXXX " 17.45 " LXXXXXXI " 17.60 " LXXXXXXII " 17.75 " LXXXXXXIII " 17.90 " LXXXXXXIV " 18.05 " LXXXXXXV " 18.20 " LXXXXXXVI " 18.35 " LXXXXXXVII " 18.50 " LXXXXXXVIII " 18.65 " LXXXXXXIX " 18.80 " LXXXXXXX " 18.95 " LXXXXXXXI " 19.10 " LXXXXXXXII " 19.25 " LXXXXXXXIII " 19.40 " LXXXXXXXIV " 19.55 " LXXXXXXXV " 19.70 " LXXXXXXXVI " 19.85 " LXXXXXXXVII " 20.00 " LXXXXXXXVIII " 20.15 " LXXXXXXXIX " 20.30 " LXXXXXXX " 20.45 " LXXXXXXXI " 20.60 " LXXXXXXXII " 20.75 " LXXXXXXXIII " 20.90 " LXXXXXXXIV " 21.05 " LXXXXXXXV " 21.20 " LXXXXXXXVI " 21.35 " LXXXXXXXVII " 21.50 " LXXXXXXXVIII " 21.65 " LXXXXXXXIX " 21.80 " LXXXXXXX " 21.95 " LXXXXXXXI " 22.10 " LXXXXXXXII " 22.25 " LXXXXXXXIII " 22.40 " LXXXXXXXIV " 22.55 " LXXXXXXXV " 22.70 " LXXXXXXXVI " 22.85 " LXXXXXXXVII " 23.00 " LXXXXXXXVIII " 23.15 " LXXXXXXXIX " 23.30 " LXXXXXXX " 23.45 " LXXXXXXXI " 23.60 " LXXXXXXXII " 23.75 " LXXXXXXXIII " 23.90 " LXXXXXXXIV " 24.05 " LXXXXXXXV " 24.20 " LXXXXXXXVI " 24.35 " LXXXXXXXVII " 24.50 " LXXXXXXXVIII " 24.65 " LXXXXXXXIX " 24.80 " LXXXXXXX " 24.95 " LXXXXXXXI " 25.10 " LXXXXXXXII " 25.25 " LXXXXXXXIII " 25.40 " LXXXXXXXIV " 25.55 " LXXXXXXXV " 25.70 " LXXXXXXXVI " 25.85 " LXXXXXXXVII " 26.00 " LXXXXXXXVIII " 26.15 " LXXXXXXXIX " 26.30 " LXXXXXXX " 26.45 " LXXXXXXXI " 26.60 " LXXXXXXXII " 26.75 " LXXXXXXXIII " 26.90 " LXXXXXXXIV " 27.05 " LXXXXXXXV " 27.20 " LXXXXXXXVI " 27.35 " LXXXXXXXVII " 27.50 " LXXXXXXXVIII " 27.65 " LXXXXXXXIX " 27.80 " LXXXXXXX " 27.95 " LXXXXXXXI " 28.10 " LXXXXXXXII " 28.25 " LXXXXXXXIII " 28.40 " LXXXXXXXIV " 28.55 " LXXXXXXXV " 28.70 " LXXXXXXXVI " 28.85 " LXXXXXXXVII " 29.00 " LXXXXXXXVIII " 29.15 " LXXXXXXXIX " 29.30 " LXXXXXXX " 29.45 " LXXXXXXXI " 29.60 " LXXXXXXXII " 29.75 " LXXXXXXXIII " 29.90 " LXXXXXXXIV " 30.05 " LXXXXXXXV " 30.20 " LXXXXXXXVI " 30.35 " LXXXXXXXVII " 30.50 " LXXXXXXXVIII " 30.65 " LXXXXXXXIX " 30.80 " LXXXXXXX " 30.95 " LXXXXXXXI " 31.10 " LXXXXXXXII " 31.25 " LXXXXXXXIII " 31.40 " LXXXXXXXIV " 31.55 " LXXXXXXXV " 31.70 " LXXXXXXXVI " 31.85 " LXXXXXXXVII " 32.00 " LXXXXXXXVIII " 32.15 " LXXXXXXXIX " 32.30 " LXXXXXXX " 32.45 " LXXXXXXXI " 32.60 " LXXXXXXXII " 32.75 " LXXXXXXXIII " 32.90 " LXXXXXXXIV " 33.05 " LXXXXXXXV " 33.20 " LXXXXXXXVI " 33.35 " LXXXXXXXVII " 33.50 " LXXXXXXXVIII " 33.65 " LXXXXXXXIX " 33.80 " LXXXXXXX " 33.95 " LXXXXXXXI " 34.10 " LXXXXXXXII " 34.25 " LXXXXXXXIII " 34.40 " LXXXXXXXIV " 34.55 " LXXXXXXXV " 34.70 " LXXXXXXXVI " 34.85 " LXXXXXXXVII " 35.00 " LXXXXXXXVIII " 35.15 " LXXXXXXXIX " 35.30 " LXXXXXXX " 35.45 " LXXXXXXXI " 35.60 " LXXXXXXXII " 35.75 " LXXXXXXXIII " 35.90 " LXXXXXXXIV " 36.05 " LXXXXXXXV " 36.20 " LXXXXXXXVI " 36.35 " LXXXXXXXVII " 36.50 " LXXXXXXXVIII " 36.65 " LXXXXXXXIX " 36.80 " LXXXXXXX " 36.95 " LXXXXXXXI " 37.10 " LXXXXXXXII " 37.25 " LXXXXXXXIII " 37.40 " LXXXXXXXIV " 37.55 " LXXXXXXXV " 37.70 " LXXXXXXXVI " 37.85 " LXXXXXXXVII " 38.00 " LXXXXXXXVIII " 38.15 " LXXXXXXXIX " 38.30 " LXXXXXXX " 38.45 " LXXXXXXXI " 38.60 " LXXXXXXXII " 38.75 " LXXXXXXXIII " 38.90 " LXXXXXXXIV " 39.05 " LXXXXXXXV " 39.20 " LXXXXXXXVI " 39.35 " LXXXXXXXVII " 39.50 " LXXXXXXXVIII " 39.65 " LXXXXXXXIX " 39.80 " LXXXXXXX " 39.95 " LXXXXXXXI " 40.10 " LXXXXXXXII " 40.25 " LXXXXXXXIII " 40.40 " LXXXXXXXIV " 40.55 " LXXXXXXXV " 40.70 " LXXXXXXXVI " 40.85 " LXXXXXXXVII " 41.00 " LXXXXXXXVIII " 41.15 " LXXXXXXXIX " 41.30 " LXXXXXXX " 41.45 " LXXXXXXXI " 41.60 " LXXXXXXXII " 41.75 " LXXXXXXXIII " 41.90 " LXXXXXXXIV " 42.05 " LXXXXXXXV " 42.20 " LXXXXXXXVI " 42.35 " LXXXXXXXVII " 42.50 " LXXXXXXXVIII " 42.65 " LXXXXXXXIX " 42.80 " LXXXXXXX " 42.95 " LXXXXXXXI " 43.10 " LXXXXXXXII " 43.25 " LXXXXXXXIII " 43.40 " LXXXXXXXIV " 43.55 " LXXXXXXXV " 43.70 " LXXXXXXXVI " 43.85 " LXXXXXXXVII " 44.00 " LXXXXXXXVIII " 44.15 " LXXXXXXXIX " 44.30 " LXXXXXXX " 44.45 " LXXXXXXXI " 44.60 " LXXXXXXXII " 44.75 " LXXXXXXXIII " 44.90 " LXXXXXXXIV " 45.05 " LXXXXXXXV " 45.20 " LXXXXXXXVI " 45.35 " LXXXXXXXVII " 45.50 " LXXXXXXXVIII " 45.65 " LXXXXXXXIX " 45.80 " LXXXXXXX " 45.95 " LXXXXXXXI " 46.10 " LXXXXXXXII " 46.25 " LXXXXXXXIII " 46.40 " LXXXXXXXIV " 46.55 " LXXXXXXXV " 46.70 " LXXXXXXXVI " 46.85 " LXXXXXXXVII " 47.00 " LXXXXXXXVIII " 47.15 " LXXXXXXXIX " 47.30 " LXXXXXXX " 47.45 " LXXXXXXXI " 47.60 " LXXXXXXXII " 47.75 " LXXXXXXXIII " 47.90 " LXXXXXXXIV " 48.05 " LXXXXXXXV " 48.20 " LXXXXXXXVI " 48.35 " LXXXXXXXVII " 48.50 " LXXXXXXXVIII " 48.65 " LXXXXXXXIX " 48.80 " LXXXXXXX " 48.95 " LXXXXXXXI " 49.10 " LXXXXXXXII " 49.25 " LXXXXXXXIII " 49.40 " LXXXXXXXIV " 49.55 " LXXXXXXXV " 49.70 " LXXXXXXXVI " 49.85 " LXXXXXXXVII " 50.00 " LXXXXXXXVIII " 50.15 " LXXXXXXXIX " 50.30 " LXXXXXXX " 50.45 " LXXXXXXXI " 50.60 " LXXXXXXXII " 50.75 " LXXXXXXXIII " 50.90 " LXXXXXXXIV " 51.05 " LXXXXXXXV " 51.20 " LXXXXXXXVI " 51.35 " LXXXXXXXVII " 51.50 " LXXXXXXXVIII " 51.65 " LXXXXXXXIX " 51.80 " LXXXXXXX " 51.95 " LXXXXXXXI " 52.10 " LXXXXXXXII " 52.25 " LXXXXXXXIII " 52.40 " LXXXXXXXIV " 52.55 " LXXXXXXXV " 52.70 " LXXXXXXXVI " 52.85 " LXXXXXXXVII " 53.00 " LXXXXXXXVIII " 53.15 " LXXXXXXXIX " 53.30 " LXXXXXXX " 53.45 " LXXXXXXXI " 53.60 " LXXXXXXXII " 53.75 " LXXXXXXXIII " 53.90 " LXXXXXXXIV " 54.05 " LXXXXXXXV " 54.20 " LXXXXXXXVI " 54.35 " LXXXXXXXVII " 54.50 " LXXXXXXXVIII " 54.65 " LXXXXXXXIX " 54.80 " LXXXXXXX " 54.95 " LXXXXXXXI " 55.10 " LXXXXXXXII " 55.25 " LXXXXXXXIII " 55.40 " LXXXXXXXIV " 55.55 " LXXXXXXXV " 55.70 " LXXXXXXXVI " 55.85 " LXXXXXXXVII " 56.00 " LXXXXXXXVIII " 56.15 " LXXXXXXXIX " 56.30 " LXXXXXXX " 56.45 " LXXXXXXXI " 56.60 " LXXXXXXXII " 56.75 " LXXXXXXXIII " 56.90 " LXXXXXXXIV " 57.05 " LXXXXXXXV " 57.20 " LXXXXXXXVI " 57.35 " LXXXXXXXVII " 57.50 " LXXXXXXXVIII " 57.65 " LXXXXXXXIX " 57.80 " LXXXXXXX " 57.95 " LXXXXXXXI " 58.10 " LXXXXXXXII " 58.25 " LXXXXXXXIII " 58.40 " LXXXXXXXIV " 58.55 " LXXXXXXXV " 58.70 " LXXXXXXXVI " 58.85 " LXXXXXXXVII " 59.00 " LXXXXXXXVIII " 59.15 " LXXXXXXXIX " 59.30 " LXXXXXXX " 59.45 " LXXXXXXXI " 59.60 " LXXXXXXXII " 59.75 " LXXXXXXXIII " 59.90 " LXXXXXXXIV " 60.05 " LXXXXXXXV " 60.20 " LXXXXXXXVI " 60.35 " LXXXXXXXVII " 60.50 " LXXXXXXXVIII " 60.65 " LXXXXXXXIX " 60.80 " LXXXXXXX " 60.95 " LXXXXXXXI " 61.10 " LXXXXXXXII " 61.25 " LXXXXXXXIII " 61.40 " LXXXXXXXIV " 61.55 " LXXXXXXXV " 61.70 " LXXXXXXXVI " 61.85 " LXXXXXXXVII " 62.00 " LXXXXXXXVIII " 62.15 " LXXXXXXXIX " 62.30 " LXXXXXXX " 62.45 " LXXXXXXXI " 62.60 " LXXXXXXXII " 62.75 " LXXXXXXXIII " 62.90 " LXXXXXXXIV " 63.05 " LXXXXXXXV " 63.20 " LXXXXXXXVI " 63.35 " LXXXXXXXVII " 63.50 " LXXXXXXXVIII " 63.65 " LXXXXXXXIX " 63.80 " LXXXXXXX " 63.95 " LXXXXXXXI " 64.10 " LXXXXXXXII " 64.25 " LXXXXXXXIII " 64.40 " LXXXXXXXIV " 64.55 " LXXXXXXXV " 64.70 " LXXXXXXXVI " 64.85 " LXXXXXXXVII " 65.00 " LXXXXXXXVIII " 65.15 " LXXXXXXXIX " 65.30 " LXXXXXXX " 65.45 " LXXXXXXXI " 65.60 " LXXXXXXXII " 65.75 " LXXXXXXXIII " 65.90 " LXXXXXXXIV " 66.05 " LXXXXXXXV " 66.20 " LXXXXXXXVI " 66.35 " LXXXXXXXVII " 66.50 " LXXXXXXXVIII " 66.65 " LXXXXXXXIX " 66.80 " LXXXXXXX " 66.95 " LXXXXXXXI " 67.10 " LXXXXXXXII " 67.25 " LXXXXXXXIII " 67.40 " LXXXXXXXIV " 67.55 " LXXXXXXXV " 67.70 " LXXXXXXXVI " 67.85 " LXXXXXXXVII " 68.00 " LXXXXXXXVIII " 68.15 " LXXXXXXXIX " 68.30 " LXXXXXXX " 68.45 " LXXXXXXXI " 68.60 " LXXXXXXXII " 68.75 " LXXXXXXXIII " 68.90 " LXXXXXXXIV " 69.05 " LXXXXXXXV " 69.20 " LXXXXXXXVI " 69.35 " LXXXXXXXVII " 69.50 " LXXXXXXXVIII " 69.65 " LXXXXXXXIX " 69.80 " LXXXXXXX " 69.95 " LXXXXXXXI " 70.10 " LXXXXXXXII " 70.25 " LXXXXXXXIII " 70.40 " LXXXXXXXIV " 70.55 " LXXXXXXXV " 70.70 " LXXXXXXXVI " 70.85 " LXXXXXXXVII " 71.00 " LXXXXXXXVIII " 71.15 " LXXXXXXXIX " 71.30 " LXXXXXXX " 71.45 " LXXXXXXXI " 71.60 " LXXXXXXXII " 71.75 " LXXXXXXXIII " 71.90 " LXXXXXXXIV " 72.05 " LXXXXXXXV " 72.20 " LXXXXXXXVI " 72.35 " LXXXXXXXVII " 72.50 " LXXXXXXXVIII " 72.65 " LXXXXXXXIX " 72.80 " LXXXXXXX " 72.95 " LXXXXXXXI " 73.10 " LXXXXXXXII " 73.25 " LXXXXXXXIII " 73.40 " LXXXXXXXIV " 73.55 " LXXXXXXXV " 73.70 " LXXXXXXXVI " 73.85 " LXXXXXXXVII " 74.00 " LXXXXXXXVIII " 74.15 " LXXXXXXXIX " 74.30 " LXXXXXXX " 74.45 " LXXXXXXXI " 74.60 " LXXXXXXXII " 74.75 " LXXXXXXXIII " 74.90 " LXXXXXXXIV " 75.05 " LXXXXXXXV " 75.20 " LXXXXXXXVI " 75.35 " LXXXXXXXVII " 75.50 " LXXXXXXXVIII " 75.65 " LXXXXXXXIX " 75.80 " LXXXXXXX " 75.95 " LXXXXXXXI " 76.10 " LXXXXXXXII " 76.25 " LXXXXXXXIII " 76.40 " LXXXXXXXIV " 76.55 " LXXXXXXXV " 76.70 " LXXXXXXXVI " 76.85 " LXXXXXXXVII " 77.00 " LXXXXXXXVIII " 77.15 " LXXXXXXXIX " 77.30 " LXXXXXXX " 77.45 " LXXXXXXXI " 77.60 " LXXXXXXXII " 77.75 " LXXXXXXXIII " 77.90 " LXXXXXXXIV " 78.05 " LXXXXXXXV " 78.20 " LXXXXXXXVI " 78.35 " LXXXXXXXVII " 78.50 " LXXXXXXXVIII " 78.65 " LXXXXXXXIX " 78.80 " LXXXXXXX " 78.95 " LXXXXXXXI " 79.10 " LXXXXXXXII " 79.25 " LXXXXXXXIII " 79.40 " LXXXXXXXIV " 79.55 " LXXXXXXXV " 79.70 " LXXXXXXXVI " 79.85 " LXXXXXXXVII " 80.00 " LXXXXXXXVIII " 80.15 " LXXXXXXXIX " 80.30 " LXXXXXXX " 80.45 " LXXXXXXXI " 80.60 " LXXXXXXXII " 80.75 " LXXXXXXXIII " 80.90 " LXXXXXXXIV " 81.05 " LXXXXXXXV " 81.20 " LXXXXXXXVI " 81.35 " LXXXXXXXVII " 81.50 " LXXXXXXXVIII " 81.65 " LXXXXXXXIX " 81.80 " LXXXXXXX " 81.95 " LXXXXXXXI " 82.10 " LXXXXXXXII " 82.25 " LXXXXXXXIII " 82.40 " LXXXXXXXIV " 82.55 " LXXXXXXXV " 82.70 " LXXXXXXXVI " 82.85 " LXXXXXXXVII " 83.00 " LXXXXXXXVIII " 83.15 " LXXXXXXXIX " 83.30 " LXXXXXXX " 83.45 " LXXXXXXXI " 83.60 " LXXXXXXXII " 83.75 " LXXXXXXXIII " 83.90 " LXXXXXXXIV " 84.05 " LXXXXXXXV " 84.20 " LXXXXXXXVI " 84.35 " LXXXXXXXVII " 84.50 " LXXXXXXXVIII " 84.65 " LXXXXXXXIX " 84.80 " LXXXXXXX " 84.95 " LXXXXXXXI " 85.10 " LXXXXXXXII " 85.25 " LXXXXXXXIII " 85.40 " LXXXXXXXIV " 85.55 " LXXXXXXXV " 85.70 " LXXXXXXXVI " 85.85 " LXXXXXXXVII " 86.00 " LXXXXXXXVIII " 86.15 " LXXXXXXXIX " 86.30 " LXXXXXXX " 86.45 " LXXXXXXXI " 86.60 " LXXXXXXXII " 86.75 " LXXXXXXXIII " 86.90 " LXXXXXXXIV " 87.05 " LXXXXXXXV " 87.20 " LXXXXXXXVI " 87.35 " LXXXXXXXVII " 87.50 " LXXXXXXXVIII " 87.65 " LXXXXXXXIX " 87.80 " LXXXXXXX " 87.95 " LXXXXXXXI " 88.10 " LXXXXXXXII " 88.25 " LXXXXXXXIII " 88.40 " LXXXXXXXIV " 88.55 " LXXXXXXXV " 88.70 " LXXXXXXXVI " 88.85 " LXXXXXXXVII " 89.00 " LXXXXXXXVIII " 89.15 " LXXXXXXXIX " 89.30 " LXXXXXXX " 89.45 " LXXXXXXXI " 89.60 " LXXXXXXXII " 89.75 " LXXXXXXXIII " 89.90 " LXXXXXXXIV " 90.05 " LXXXXXXXV " 90.20 " LXXXXXXXVI " 90.35 " LXXXXXXXVII " 90.50 " LXXXXXXXVIII " 90.65 " LXXXXXXXIX " 90.80 " LXXXXXXX " 90.95 " LXXXXXXXI " 91.10 " LXXXXXXXII " 91.25 " LXXXXXXXIII " 91.40 " LXXXXXXXIV " 91.55 " LXXXXXXXV " 91.70 " LXXXXXXXVI " 91.85 " LXXXXXXXVII " 92.00 " LXXXXXXXVIII " 92.15 " LXXXXXXXIX " 92.30 " LXXXXXXX " 92.45 " LXXXXXXXI " 92.60 " LXXXXXXXII " 92.75 " LXXXXXXXIII " 92.90 " LXXXXXXXIV " 93.05 " LXXXXXXXV " 93.20 " LXXXXXXXVI " 93.35 " LXXXXXXXVII " 93.50 " LXXXXXXXVIII " 93.65 " LXXXXXXXIX " 93.80 " LXXXXXXX " 93.95 " LXXXXXXXI " 94.10 " LXXXXXXXII " 94.25 " LXXXXXXXIII " 94.40 " LXXXXXXXIV " 94.55 " LXXXXXXXV " 94.70 " LXXXXXXXVI " 94.85 " LXXXXXXXVII " 95.00 " LXXXXXXXVIII " 95.15 " LXXXXXXXIX " 95.30 " LXXXXXXX " 95.45 " LXXXXXXXI " 95.60 " LXXXXXXXII " 95.75 " LXXXXXXXIII " 95.90 " LXXXXXXXIV " 96.05 " LXXXXXXXV " 96.20 " LXXXXXXXVI " 96.35 " LXXXXXXXVII " 96.50 " LXXXXXXXVIII " 96.65 " LXXXXXXXIX " 96.80 " LXXXXXXX " 96.95 " LXXXXXXXI " 97.10 " LXXXXXXXII " 97.25 " LXXXXXXXIII " 97.40 " LXXXXXXXIV " 97.55 " LXXXXXXXV " 97.70 " LXXXXXXXVI " 97.85 " LXXXXXXXVII " 98.00 " LXXXXXXXVIII " 98.15 " LXXXXXXXIX " 98.30 " LXXXXXXX " 98.45 " LXXXXXXXI " 98.60 " LXXXXXXXII " 98.75 " LXXXXXXXIII " 98.90 " LXXXXXXXIV " 99.05 " LXXXXXXXV " 99.20 " LXXXXXXXVI " 99.35 " LXXXXXXXVII " 99.50 " LXXXXXXXVIII " 99.65 " LXXXXXXXIX " 99.80 " LXXXXXXX " 99.95 " LXXXXXXXI " 100.10 " LXXXXXXXII " 100.25 " LXXXXXXXIII " 100.40 " LXXXXXXXIV " 100.55 " LXXXXXXXV " 100.70 " LXXXXXXXVI " 100.85 " LXXXXXXXVII " 101.00 " LXXXXXXXVIII " 101.15 " LXXXXXXXIX " 101.30 " LXXXXXXX " 101.45 " LXXXXXXXI " 101.60 " LXXXXXXXII " 101.75 " LXXXXXXXIII " 101.90 " LXXXXXXXIV " 102.05 " LXXXXXXXV " 102.20 " LXXXXXXXVI " 102.35 " LXXXXXXXVII " 102.50 " LXXXXXXXVIII " 102.65 " LXXXXXXXIX " 102.80 " LXXXXXXX " 102.95 " LXXXXXXXI " 103.10 " LXXXXXXXII " 103.25 " LXXXXXXXIII " 103.40 " LXXXXXXXIV " 103.55 " LXXXXXXXV " 103.70 " LXXXXXXXVI " 103.85 " LXXXXXXXVII " 104.00 " LXXXXXXXVIII " 104.15 " LXXXXXXXIX " 104.30 " LXXXXXXX " 104.45 " LXXXXXXXI " 104.60 " LXXXXXXXII " 104.75 " LXXXXXXXIII " 104.90 " LXXXXXXXIV " 105.05 " LXXXXXXXV " 105.20 " LXXXXXXXVI " 105.35 " LXXXXXXXVII " 105.50 " LXXXXXXXVIII " 105.65 " LXXXXXXXIX " 105.80 " LXXXXXXX " 105.95 " LXXXXXXXI " 106.10 " LXXXXXXXII " 106.25 " LXXXXXXXIII " 106.40 " LXXXXXXXIV " 106.55 " LXXXXXXXV " 106.70 " LXXXXXXXVI " 106.85 " LXXXXXXXVII " 107.00 " LXXXXXXXVIII " 107.15 " LXXXXXXXIX " 107.30 " LXXXXXXX " 107.45 " LXXXXXXXI " 107.60 " LXXXXXXXII " 107.75 " LXXXXXXXIII " 107.90 " LXXXXXXXIV " 108.05 " LXXXXXXXV " 108.20 " LXXXXXXXVI " 108.35 " LXXXXXXXVII " 108.50 " LXXXXXXXVIII " 108.65 " LXXXXXXXIX " 108.80 " LXXXXXXX " 108.95 " LXXXXXXXI " 109.10 " LXXXXXXXII " 109.25 " LXXXXXXXIII " 109.40 " LXXXXXXXIV " 109.55 " LXXXXXXXV " 109.70 " LXXXXXXXVI " 109.85 " LXXXXXXXVII " 110.00 " LXXXXXXXVIII " 110.15 " LXXXXXXXIX " 110.30 " LXXXXXXX " 110.45 " LXXXXXXXI " 110.60 " LXXXXXXXII " 110.75 " LXXXXXXXIII " 110.90 " LXXXXXXXIV " 111.05 " LXXXXXXXV " 111.20 " LXXXXXXXVI " 111.35 " LXXXXXXXVII " 111.50 " LXXXXXXXVIII " 111.65 " LXXXXXXXIX " 111.80 " LXXXXXXX " 111.95 " LXXXXXXXI " 112.10 " LXXXXXXXII " 112.25 " LXXXXXXXIII " 112.40 " LXXXXXXXIV " 112.55 " LXXXXXXXV " 112.70 " LXXXXXXXVI " 112.85 " LXXXXXXXVII " 113.00 " LXXXXXXXVIII " 113.15 " LXXXXXXXIX " 113.30 " LXXXXXXX " 113.45 " LXXXXXXXI " 113.60 " LXXXXXXXII " 113.75 " LXXXXXXXIII " 113.90 " LXXXXXXXIV " 114.05 " LXXXXXXXV " 114.20 " LXXXXXXXVI " 114.35 " LXXXXXXXVII " 114.50 " LXXXXXXXVIII " 114.65 " LXXXXXXXIX " 114.80 " LXXXXXXX " 114.95 " LXXXXXXXI " 115.10 " LXXXXXXXII " 115.25 " LXXXXXXXIII " 115.40 " LXXXXXXXIV " 115.55 " LXXXXXXXV " 115.70 " LXXXXXXXVI " 115.85 " LXXXXXXXVII " 116.00 " LXXXXXXXVIII " 116.15 " LXXXXXXXIX " 116.30 " LXXXXXXX " 116.45 " LXXXXXXXI " 116.60 " LXXXXXXXII " 116.75 " LXXXXXXXIII " 116.90 " LXXXXXXXIV " 117.05 " LXXXXXXXV " 117.20 " LXXXXXXXVI " 117.35 " LXXXXXXXVII " 117.50 " LXXXXXXXVIII "