



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 45.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1907.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 18. Juni 1901.) —

Der rotbunte niederheinische Tieflandschlag.

Von A. Lubitz. (Mit Abbildung.)

Das Zuchtgebiet des rotbunten niederheinischen Tieflandschlages liegt in den Rheinmarschen abwärts Ruhrort, also im nordwestlichen Teile der Rheinprovinz, sowie in den Marschen der oberen Riffel, der Waal und unteren Maas der holländischen Provinz Gelderland, welche ursprünglich zum Herzogtum Kleve gehörte. Vornehmlich sind es die rheinischen Kreise Rees, Kleve, Duisburg, Mörz und Geldern, ein Gebiet, welches annähernd 1150 qkm umfaßt, über welches sich dieser Schlag ausbreitet.

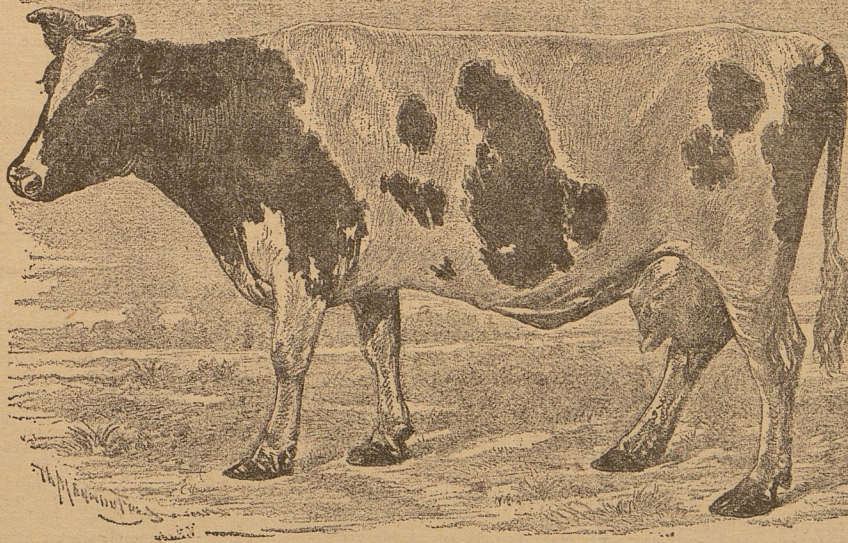
Der Boden dieses Gebietes ist zum größten Teil Rhein-Alluvialboden. Seine unteren Schichten werden aus kiefigem Geröll gebildet, welches gewissermaßen eine natürliche Drainage darstellt. Auf diesem Untergrunde ruht in zwei bis drei und mehr Metern Mächtigkeit der Rhein-Schliefboden. Dieser ist ein Flußmarschboden, der aus fettem Auelehm, teils rein, teils mit feinem Sande untermischt, besteht. Der Rhein führt mehr Lehm und kohlen-sauren Kalk, überhaupt mehr gutes Material mit sich, als irgend ein anderer Fluß Deutschlands, und bei der innigen Mischung des Lehms mit phosphor-saurem Kalk und Humus entstehen sehr fruchtbare Böden, auf denen Fettweiden und Wiesen von vorzüglicher Güte sich befinden, zumal in den Außenpoldern, welche gewöhnlich im Winter vom Rhein überschwemmt und von feinem, befruchtendem Schlamm überdüngt werden.

Gleich günstig sind auch die klimatischen Verhältnisse, da das Klima in der Tat als graswüchsig bezeichnet werden kann. Das Zuchtgebiet liegt der Nordsee noch derart nahe, daß es von den nordwestlichen und nördlichen Luftströmungen stark beeinflusst wird, also das Klima noch dem ozeanischen zuzuzählen ist, was sich auch in der Abschwächung der Winterfalte, welche durchschnittlich nicht auf 0° sinkt, sowie in den kühlen Sommermonaten erkennen läßt.

vorzüglichen Dauerweiden. Unter diesen Umständen wird eine starke Viehhaltung ermöglicht. Was die betriebswirtschaftlichen Verhältnisse am Niederrhein anbetrifft, so stützt sich die dortige Landwirtschaft hauptsächlich auf einen mittleren Betrieb, da die Durchschnittsgröße der Einzelhöfe 40 ha nicht übersteigt.

Eine allgemein verbreitete bestimmte Fruchtfolge ist nicht vorhanden, doch wird ein siebenfeldriger oder fünffeldriger Fruchtwechsel

sehr häufig angezogen, nämlich 1. Rüben oder Kartoffeln (mit Stallmist gedüngt), 2. Hafer oder Gerste, 3. Roggen, 4. Winterweizen, 5. Winterroggen (mit Stallmist gedüngt) und Stoppelrüben. Höher gelegene Grundstücke mit genügend tiefliegendem Untergrundwasserspiegel dienen meist dem Anbau der Luzerne, welche durchschnittlich ein Zehntel des Ackerlandes einnimmt, jedoch keine lange Dauer aufweist, weil sie infolge der Graswüchsig-



Auß „Jony IIIa“, rotbunter niederheinischer Schlag.

Die Luft ist feucht und nebelreich, und die Regenmenge stellt sich im Jahresdurchschnitt in Krefeld auf 698 mm, aber in Kleve bereits auf 781 mm; davon fallen in der Hauptzeit des Pflanzenwachstums vom Mai bis September etwa 45 vom Hundert. Der niedrigste Regenfall von 45 bis 50 mm tritt im März und April ein, was aber insofern recht günstig ist, als sich der Boden im Frühjahr schnell erwärmt, mithin das Pflanzenwachstum zeitig eintritt.

Eine Folge dieser günstigen Boden- und klimatischen Verhältnisse ist der Reichtum an

feit des Bodens zu schnell verrott.

Die Milch wird entweder als frische Milch verkauft, auch zur Fettkäseerei nach „Grüdaer Methode“ oder zur Butterbereitung verwendet.

Was die Haltung und Zucht der Rinder betrifft, so entnehmen wir hierüber Heft 41 der „Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“: „Das deutsche Rind“ auszugsweise folgendes: Die Haltung der Rinder dieses Schlages ist eine vorzügliche. Die Stallungen sind geräumig, mit festen Fußböden versehen, genügend hell, und meist ist auch für eine ausgiebige Lüfterneuerung Vor-sorge getroffen.

Die innere Stalleinrichtung entspricht derjenigen des holländischen Grubbenstalles mit niedrigen Köppen und kurzen Ständen.

Die Ernährung gestaltet sich bei den Zuchtkälbern, welche nur den besten Rassen entstammen, in der Weise, daß sie sofort nach der Geburt von der Mutter entfernt werden und drei bis vier Wochen Vollmilch erhalten. Sobald es das Wetter irgend gestattet, werden sie auf eine dem Hofe nahe gelegene Weide gebracht, wo sie vier bis fünf Monate neben dem Weidefutter frische Molken, Magermilch oder Buttermilch mit Mehltränke erhalten, bis sie bei Weidefutter und klarem Wasser gut weiter gedeihen. Das Winterfutter besteht sodann aus Heu, Rüben und 1 kg Kraftfutter (meist Leinmehl).

Mit Ausnahme sehr weniger Fälle findet im ganzen Bezirk Weidgang statt, in der Regel von Mitte April bis Ende November, worauf das Vieh in den lustigen, oft etwas kalten Stallungen untergebracht wird.

Zur Winterfütterung steht zunächst ein gutes Heu und, je nachdem mehr oder weniger Ackerland vorhanden ist, auch eine schwanke Menge an Rüben und Stroh zur Verfügung.

Die zweijährigen tragenden Färsen erhalten neben Heu, Rüben und Stroh meist 1 kg Leinmehl, dagegen die in Milch stehenden Kühe 3 bis 4 kg Kraftfutter, aus Leinmehl, Kleien, Gerstenmehl und Mais bestehend. Sehr fraglich ist es, ob die beiden letztgenannten Futtermittel als Kraftfutter für Milchkuhe anzusehen sind. Bekanntlich vermindert Gerstenmehl den Fettgehalt und vermehrt den Milchzuckergehalt der Milch, und auch der Mais ist als milchtreibendes Kraftfutter keineswegs anzusehen. Die trocken und im Kalbe stehenden Kühe erhalten dagegen zur Vermeidung des Milchfiebers gar kein Kraftfutter.

Maßvieh, welches im Stall gemästet wird, z. B. mit Preßrüben oder mit Krautfabriken, Rüben und Kartoffeln, erhält eine zur guten Ausmaßung hinreichende Gabe von Kraftfutter.

Die jungen Bullen werden im Alter von zwölf Monaten zur Zucht verwendet, aber größtenteils im Alter von 1½ bis 2 Jahren zum bleibenden Nachteil der Zucht verkauft. Die Rinder kalben mit 2 bis 2½ Jahren, ausnahmsweise mit 3 Jahren, und gute Zuchtkühe werden nicht selten bis zum 14. bis 15. Kalbe benutzt. Es ist dies eine Folge der kräftigen allgemeinen Körperbeschaffenheit und naturgemäßen Ernährung. Gleichzeitig gestatten diese Eigenschaften auch die Erzeugung großer Milchmengen ohne Untergrabung der Gesundheit auf eine lange Reihe von Jahren.

Die Kennzeichen des vorbunten nieder-rheinischen Tieflandschlages sind nach der soeben erschienenen 2. Auflage von „Vydtin-Werner, Anleitung für das Richten von Rindern auf den Ausstellungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ folgende:

Größe und Gewicht. Mindestmaße: Wider- rüsthöhe erwachsener Bullen 1,33 m, erwachsener Kühe 1,30 m; Lebendgewicht älterer Bullen 9 bis 11 dz, erwachsener Kühe 5,5 bis 8 dz.

Körperbau. Schwere Milch-Fleischform mit viel Ebenmaß. Kopf mittellang; Zwischenhornlinie kurz; Stirn quadratisch, unterer Stirnteil und Nasenwurzel ein wenig ausgehöhlt; Ganachsen kräftig; Gesichtsteil trocken; Horn des Bullen kurz, der Kuh fein, in der Ebene der Zwischenhornlinie einen Halbkreis beschreibend, mit der Spitze der Stirn zugekehrt und etwas aufgeworfen, Querschnitt rund; Ohr mittelgroß und wagerecht getragen; Auge seitwärts etwas vorliegend; Nasenpiegel breit mit weiten Nüstern. Hals mittellang, gut belesigt, Wamme fast fehlend. Rumpf: Rückenlinie gerade; Rücken breit und fleischig, ebenso die Lende und das Kreuz; Schulter lang, breit; Brustrippen nur mäßig gewölbt, Gurtentiefe

groß; Leib geschlossen; breites Becken; volle Hinterviertel. Gliedmaßen kurz, Knie breit und trocken; Schiene mittellang, kräftig, aber fein; Schenkel fleischig bis zum Sprunggelenk. Stand und Bewegung. Stellung weit, Bewegung leicht.

Haut. Mittelbild, weich, lose, mit reichlichem Unterhautbindegewebe, am Halse und auf der inneren Fläche der Hinterchenkel in feine Falten gelegt.

Haar. Mittelfein, mittellang, anliegend und glänzend.

Milchzeichen. Großes, würfelförmiges, fein- und weichbehaartes Bauchteufel, an der inneren Schenkelfläche feinfaltig. Feine regelmäßige, weit auseinander stehende Striche, dazu meistens überstriche; gewundene und stark hervortretende Milchadern; weite Milchgruben.

Farbe und Abzeichen. Haarleid gelb bis blutrot, zuweilen weißbunt, auch dunkle Streifung in den roten Flecken, manchmal dunklere Schattierung am Rande der roten Flecke. Haut unter den weißen Haaren fleischfarbig, unter den roten ein wenig dunkler; Nasenpiegel teils dunkel, teils hell, und natürliche Öffnungen meist hell gefärbt. Auf die Farbe des Untersfußes und der Schwanzquaste wird kein Wert gelegt.

Ausschließende Eigenschaften und Merkmale. Tiefdunkelrotes, schimmeliges, weißes und einfarbig rottes Haarleid, sowie ein 5,5 dz nicht erreichendes Lebendgewicht der erwachsenen Kuh.

Der durchschnittliche Milchertag beträgt auf Kuh und Jahr 3700 kg mit einem Fettgehalt von 3,21%; jedoch gehört es nicht zu den Seltenheiten, wenn einzelne Kühe 6200 bis 7200 kg Milch liefern. Von 10,5 bis 12,5 kg Milch wird 1 kg fetter Käse und von 25 bis 27 kg Milch 1 kg Butter hergestellt.

Auf 100 kg Lebendgewicht berechnet sich ein Milchertag von 617 kg. Als Beweis, daß in ganzen Milchviehbeständen sehr hohe Ertragsziffern erzielt werden können, ist die Angabe des Herrn Rittergutsbesizers F. W. Schmitz-Hübisch auf Hübisch bei Meerhoop — aus dessen Herde wir heute die Kuh „Joni IIIa“ im Bilde vorführen — anzusehen, daß von 32 Kühen, verschiedenen Alters und durchschnittlich 635,5 kg schwer, 4733 kg Milch mit einem Fettgehalt von 3,51% und 250 kg Butter erzielt worden sind, und zwar vor einigen Jahren; heute sind die Ertragsziffern noch höhere.

Das Fleisch des Maßviehes, insbesondere dasjenige der jungen Ochsen, ist von ausgezeichneter Beschaffenheit, d. h. der Muskel ist feinfaserig und im richtigen Grade mit Fett durchwachsen. Das Fett gibt auch den Kühen die Fähigkeit, sich nach dem Kalben stark abzumilken, indem die Muskeln ihre Fettslagen verlieren und zu einem trockenen Muskelbündel zusammenschrumpfen; sobald jedoch die Milchzeit vorüber und die Tiere zur Mast aufgestellt werden, durchdringen sich die Muskeln wiederum mit Fett.

Die Zuchtviehpreise stellen sich bei einjährigen Bullen auf 300 bis 400 Mk. und mehr; bei tragenden Färsen, 2 bis 2½ Jahre alt, auf 400 Mk. und für Kühe auf 500 Mk. und mehr. Für 100 kg Schlachtgewicht von nicht zu alten, sieben- bis achtjährigen Maßkühen werden 120 bis 130 Mk. und von Maßochsen 130 bis 140 Mk. bezahlt.

Die Hauptmärkte sind: Dinslaken, Kleve und Wesel, die Nebenmärkte: Empel und Gelsen.

Unsere heutige Abbildung zeigt die Kuh „Joni IIIa“ des vorbunten nieder-rheinischen Tieflandschlages. Auf der Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Köln a. Rh. erhielt sie in ihrer Klasse den ersten Preis, 150 Mk.; sie war damals zehn

Jahre, zwei Monate alt. Ihr Vater ist „Victor II“ v. „Herzog Adolf“ a. „Victoria IIa“, ihre Mutter „Joni II“ v. „Arion“ a. „Joni I“. Züchter und Aussteller war der bereits erwähnte Rittergutsbesizer F. W. Schmitz-Hübisch.

Kleinere Mitteilungen.

Ist die Pferdezuucht lohnend? Nicht selten hört man die Meinung aussprechen, daß die Pferdezuucht dem kleineren Besitzer mehr Nachteil als Vorteil bringe, und derselbe könne daher seinen Bedarf an Pferden vorteilhafter aufkaufen, als selbst züchten. Wirft man aber einen Rückblick auf den Gang, welchen die Pferdezuucht in manchen Gegenden genommen hat, so muß man zu der Überzeugung gelangen, daß dieselbe durchaus nicht den Vorwurf der Unrentabilität verdient. Zwar gibt es landwirtschaftliche und persönliche Verhältnisse, welche der Pferdezuucht nicht besonders günstig sind; aber selten sind diese derart, daß sie nicht dahin umgeschaffen werden könnten, um wenigstens die Auszucht des eigenen Bedarfs zu ermöglichen. Es werden wohl wenige Verhältnisse sein, in welchen sich die Pferdezuucht nicht als lohnend erweist.

Zur Auszucht der Kälber. In allen Ländern, in welchen die Rindviehzucht in hoher Blüte steht, hält man diejenigen Kälber für die Auszucht am geeignetsten, welche während des Winters, also in den Monaten November bis März, geboren werden. Bei dem Beginn der Sommerfütterung sind die jungen Tiere also dann so weit herangewachsen, daß sie mit zur Weide gehen oder doch mit Grünfutter ernährt werden können. Natürlich dürfen nicht Tiere, welche irgend einen Fehler haben, zur Auszucht benutzt werden; ebenso eignen sich selten Zwillingstälber zur Auszucht, weil diese später in dem Milchtrage zurückbleiben.

Hülsenfrüchte als Schweinefutter. Von den Hülsenfrüchten kommen als Schweinefutter nur die Erbsen, Bohnen und Linsen in Betracht; Wicken und Lupinen werden wegen des Bitterstoffes von den Schweinen entweder gar nicht, oder erst nach langwierigen und kostspieligen Vorbereitungen gefressen. Erbsen, Bohnen und Linsen eignen sich besonders für Maßschweine, und zwar als Beifutter zu Kartoffeln. Die damit gefütterten Tiere liefern den fernigsten Speck, Käufer gedeihen bei der Fütterung mit Erbsen ebenfalls ganz gut, jedoch stellt sich dieselbe teurer, als wenn man andere Futterstoffe verabreicht. Reineswegs darf man aber Hülsenfrüchte an Ferkel und saugende Säue verfüttern. Die Milch der letzteren scheint dadurch für die Ferkel in schädlicher Weise umgeändert zu werden.

Die Ernährung des Schafes ist auf die Wolle von großem Einfluß. Zwei Schafe desselben Stammes, mit gleicher Wolle, jedoch das eine mäßig und das andere mäßig ernährt, zeigen schon bei der nächsten Schur eine wesentliche Verschiedenheit in der Wolle. Beim ersten Schafe ist dieselbe nämlich länger, härter und weniger elastisch als beim zweiten, der Unterschied macht sich bei fortgesetzter verschiedener Ernährung bei der zweiten und dritten Schur noch mehr bemerklich, indem das mäßig gefütterte Schaf die ursprüngliche Beschaffenheit der Wolle beibehält, während das andere mehr und mehr von der ursprünglichen Beschaffenheit seiner Wolle abweicht. Wird diese Verschiedenheit der Ernährung durch drei bis vier Generationen fortgeführt, so erleidet die Nachzucht solche Abänderungen, daß man deren Abstammung von demselben Stamme nicht mehr erkennt und für kaum möglich hält. Aus diesem Grunde erfordert das Merinoschaf der heutigen Zeit eine ganz andere Ernährung als jenes vor 30 bis 40 Jahren. Wie die Kultur Boden, Vögel und Menschen ändert, so auch die Wolle und deren Träger.

Zur Ziegenfaltung. Bei den jetzt kühler werdenden Nächten sorge man dafür, daß die Stallungen zugfrei sind, weil Ziegen gegen den Zug eine große Empfindlichkeit besitzen. Mit dem Verfütteln von Kohl- und Kohlrabblättern sei man vorsichtig, weil diese leicht Durchfall erzeugen, stets sollte man daneben auch etwas Dürrfutter geben. Alle bereiften Blätter sind der Ziege stets so schädlich, wie bereiftes Gras. Die Böde sind während der Sprungzeit mit gutem Hafer zu füttern und besonders zu pflegen. Ein großer Fehler ist es, daß man denselben schon diebstahlige Kammern zuführt, es sollten nur zweijährige Kammern zugelassen werden.

Das Quellen des Körnerfutters, welches dem Geflügel verabreicht werden soll, ist sehr zu empfehlen, denn vergleichende Untersuchungen haben ergeben, daß bei vielen Körnerarten eine bedeutende Ersparnis im Verbräuche durch das Aufquellen der Körner in frischem Wasser erzielt wurde. Man hat z. B. acht Hühner mit Gerste gefüttert, die gequellte wurde. 4 kg trockene Gerste ergaben 10 kg gequellte; von ersterer nahmen die acht Hühner täglich 1 kg, von der gequellten $1\frac{1}{2}$ (ungequellten nur $\frac{3}{5}$ kg) zu sich, so daß sich durch das Quellen eine Ersparnis von 40% ergibt. Ähnliche Resultate ergaben gequellte Maiskörner; 4 kg Mais ergaben 13 kg gequellte Körner. Während nun bei der Fütterung ungequellter Körner 2 kg verzehrt wurden, benötigte dieselbe Zahl Hühner von gequellten $3\frac{1}{2}$ kg, so daß sich auch hier durch Quellen eine namhafte Ersparnis ergab. Zudem wird das Futter durch Quellen viel verdaulicher. Bei der Verfüttung von Hafer, Roggen und Buchweizen ist eine Ersparnis durch Quellen jedoch nicht zu erzielen, da die Tiere dieselben mit größerem Eifer zu sich nehmen und ebensoviel verzehren, als wenn die Stoffe in ungequelltem Zustande verabreicht werden.

Feine Hindsroutaden. Ein schönes, längliches Stück Oberhäute schneidet man in schöne, halbhingende Scheiben, klopft, salzt und pfeffert sie und stellt sie beiseite, bis nachfolgende Farce fertig ist. Je 250 g Rindfleisch, Kalbfleisch und Nierenfett werden recht fein gehackt und in einen Mörser mit einem eingeweichten ausgedrückten Weißbrotkrumen, zwei ganzen Eiern und sechs Sardellen in einer Farce gestossen, die noch mit feingehackten Champignons und etwas gehackter Petersilie gemischt wird. Dann werden die Scheiben mit der Farce bestrichen, zusammengerollt und mit weißem Baumwollfaden unbunden. Hierauf belegt man den Boden einer Kasserolle mit Speckschneiben, Zwiebeln und etwas Wurzelwerk, gibt die Routaden darauf, beträufelt sie mit zerlassener Butter, gießt ein Glas Rotwein und einen guten Eßlöffel Aus hinzu und dampft die Routaden im Deckel weich. Vor dem Anrichten werden die Fäden abgenommen, die Aus wird gut entfettet, abgezogen und abgeschmeckt. Hierzu eignen sich am besten Kürbiskartoffeln. U. M. Fr.

Paprikahühner. Vier junge Hühner werden ausgenommen, ausgewaschen und abgetrocknet. Dann löst man die Keulensfüße los, trennt die Brust ab, schneidet sie in zwei Scheiben und befreit alle Fleischstücke mit Salz und etwas Paprika. Nun schmort man die Fleischstücke in Butter, in der man eine Zwiebel anbrät, eine halbe Stunde auf sehr gelindem Feuer, in welcher Zeit wieder die Kasserolle geöffnet, noch ein Nachgessen stattfinden darf. Sind die Hühner nach Ablauf dieser Zeit weich, gießt man die Butter vorsichtig ab und füllt dafür $\frac{1}{2}$ l Wasser, sauren Rahm darüber. Hierin werden die Hühner wiederholt geschwenkt, bis der Rahm hochend heiß geworden ist und die Fleischstücke gänzlich einbült. Jetzt fügt man noch etwas Paprika hinzu, damit die Sauce kräftig schmeckt, und trägt sofort auf. U. M. Fr.

Gebakene Eierstäbchen. Von einem gewöhnlichen Eierkuchenteig aus Mehl, Milch und ganzen Eiern, aber ohne Zucker, bäckt man kleine, dünne Eierkuchen. Diese läßt man kalt werden und schneidet sie viereckig. Dann bestricht man sie messerflüchtig mit einem Aus von Hühnern, Wild oder anderem Fleisch, rollt sie fest zusammen und paniert die entstandenen Wägen in Ei und geriebener Semmel darauf, man erst die beiden Enden in Ei und Semmel taucht und dann dieses Verfahren mit den ganzen Rollen wiederholt, so daß sie an den Enden einen verstärkten Überzug erhalten. Kurz vor dem Anrichten bäckt man sie in heißem Palmöl, richtet sie auf einer gefalteten Serviette an und garniert sie mit gebackener Petersilie. U. M. Fr.

Reinigen der Nothkragen vom Saarsaft. Man befreit den betreffenden Krage nicht zu die mit heißem, gewöhnlichem Tischlein und läßt diesen einen halben Tag trocknen, worauf man ziemlich heiß grüne Seife aufrägt. Nach etwa sechs Stunden bürstet man mit Kornbranntwein und scharfer Bürste beides ab und wird alsdann den Krage vollständig hergestellt und mit der Wolle erhalten finden. Den Strich bekommt man zuletzt durch Bürsten nach dem Faden mittels heißen Wassers. U.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage 227. Schwarze Johannisbeeren wachsen sehr üppig, blühen reichlich, sehen aber fast gar keine Früchte an. Auch bei Stecklingen, die von ihnen abgepflanzt wurden, zeigt sich dieselbe Erscheinung. Was hilft? S. in L.

Antwort: Das reichliche Blühen und nicht Ansehen Ihrer schwarzen Johannisbeeren läßt sich aus der Ferne so ohne weiteres nicht beantworten. Dies können verschiedene Ursachen bewirkt haben. Übermäßige und einseitige Düngung, Nachfröste während der Blüte, auch Trockenheit in dieser Zeit kann schuld daran sein. Hieraus werden Sie wohl das Zutreffende herausfinden. St.

Frage 228. Hochstämmige Johannisbeere ist mit Schildläusen besallen. Was ist zu tun? S. in L.

Antwort: Schildläuse entwickeln sich besonders gern an solchen Ästchen und Sträuchern, die sehr unter Druck stehen und schlecht gepflegt, mageren und trockenen Standort haben. Ihre Vertilgung geschieht am besten jetzt nach dem Laubabfall. Man bürstet mit einer harten Bürste unter Anwendung einer Sodablösung die besallenen Stellen tüchtig ab und kassiert die Bäume resp. Sträucher. Fehlt es an Nahrung so sind die fehlenden Stoffe hinzuzugeben. St.

Frage 229. Ein Apfelbaum trägt nur ein Jahr ums andere. Dieses Frühjahr bekam er spät Blätter, er blühte nicht, ist trotzdem aber wunderschön grün. Was ist die Ursache? S. in L.

Antwort: Daß Ihr Apfelbaum ein Jahr um das andere trägt, das wird wohl an der Sorte selbst liegen. Daß der Baum spät Blätter bekommen hat, hat auf das Nichtblühen keinen Einfluß. St.

Frage 230. Ich habe mir aus einem Apfelstücken ein Wämmchen gezogen. Wie ist es zu überwintern? S. in L.

Antwort: Ihre Apfelstückenpflanze überwintern Sie am besten in einem kühlen Zimmer von 5 bis 6° R und nahe an Licht. Gegoßen wird in dieser Zeit sehr wenig, nur so viel, daß der Topfboden gleichmäßig feucht bleibt. Sollte der Topf durchwurzelt sein, so ist er zum Frühjahr in etwas größeren umzupflanzen. Als Erde nehmen sie zur Hälfte Mist und Sanderde und etwas alten verworrenen Faulkorn, dem Sie noch etwas scharfen groben Sand beifügen können. St.

Frage 231. Wie überwintere ich junge, in diesem Frühjahr in Töpfe gesamete Obstbäume? S. in L.

Antwort: Die Töpfe mit den Obstbaumstängeln werden in einem hellen, kühlen Raum überwintert, wo sie mäßig feucht gehalten werden. Zum Frühjahr, Ende April, werden sie auf ein gut zubereitetes Beet im Freien einzeln in Abständen von 10 cm nach allen Seiten ausgepflanzt, angegossen und bei hellem Sonnenschein die ersten paar Tage beschattet. St.

Frage 232. Habe in diesem Sommer ein 28 l-Faß Stachelbeerwein, darin 10 kg Stachelbeeren und 7 kg Zucker, fertiggestellt. Der Wein gärt schlecht, er zieht, obgleich ich ihn täglich spundvoll mache, eine graue Haut. Ich wollte ihn auf ein anderes Faß füllen, doch er ist total dünn. Der ganze Trub läuft mit ab. Was soll ich nun machen? S. in L.

Antwort: 10 kg Stachelbeeren sind etwas gar zu wenig für 28 l Wein, denn diese geben bestenfalls 7 l Saft, das ist etwa $\frac{1}{4}$ des gesamten Mostes, und es muß doch mindestens $\frac{1}{2}$ sein. Jedenfalls ist die Gärung zum Stillstand gekommen, weil die Hefe keinen Nährboden mehr hatte. Es hat sich nun eine andere Gärung eingestellt, welche den Zucker in Schleim umsetzt, weshalb der Wein dick und zäh erscheint. Der Wein muß ungefüllt werden, wobei derselbe durch eine Gießkannenbrause laufen muß, damit die Schleimteile zerrissen werden, dann ist der Saft von etwa 5 kg sauren Äpfeln oder besser Schlehens und 1 kg Zucker zuzusetzen. Das Faß ist tüchtig zu reinigen und vor der Füllung mit etwa 3 g Schwefelspan auszubrennen. Sodann ist etwas abgesetzte Hefe aus dem vergorenen Johannisbeerwein, oder wenn derselbe noch gären sollte, 1 l Wein herauszugießen und dem Stachelbeerwein beizufüllen. Das Faß ist dann warm zu legen, und es wird sich bald eine gesunde Gärung einstellen. Schlegel.

Frage 233. Bitte um ein Rezept, wie man Traubenwein bereitet. Ich möchte meine Weintrauben von Gartenspaliere dieses Jahr selbst verwerten. S. in L.

Antwort: Die möglichst hochreifen Trauben werden so spät als möglich gelesen und mit den Stielen zerstoßen. Hier Abweeren ist nur in besonderen Fällen nötig, allgemein aber nicht. Der Most soll innerhalb 24 Stunden abgeseiht oder gepreßt werden, und der Most muß in ein sauberes Faß zum Gären eingelegt werden. Wenn die Trauben nicht ganz reif sind, wie es dies Jahr wieder der Fall ist, so muß etwas Zucker zugefügt werden, aber mehr als 1 kg auf 10 l Saft ist nicht nötig, auch eine Verbünnung mit Wasser kann unterbleiben, da der Säuregehalt der Trauben dies Jahr gering ist. Im sonstigen wird der Wein, wie jeder andere Obstwein behandelt. Warmer Gärungsort ist um diese Jahreszeit besonders nötig. Schlegel.

Frage 234. In Einsen sind kleine Käfer, deren Maden sie aushöhlen und so Saat und Gemüht untauglich machen. Was ist zu machen? M. Fr. in L.

Antwort: Das sicherste Mittel, käferfreies Saatgut zu gewinnen, besteht darin, daß man die Einsen nach dem Durch, zu Ende Januar oder Anfang Februar, in einen heizbaren Raum, nicht höher als 30 cm, schüttet, den man mehrere Tage lang auf 15 bis 20° C erhält. Die Käfer verlassen alsdann ihre Puppenhüllen und sitzen zwischen den Einsen, von denen sie durch Auslösen — Maschinenweite größer als die Käfer und kleiner als die Samen — leicht getrennt werden können. Trifft man Vorrichtung, daß die Käfer gleich in ein Gefäß mit Wasser, das mit einer dünnen Petroleumschicht bedeckt ist, fallen, so werden sie sogleich auf die einfachste Art vernichtet, und man hat die Gemüht, nimmere käferfreies Saatgut und ebenfolche Speiseelinsen zu haben, namentlich, wenn man das Verfahren nach etwa acht Tagen wiederholt. Ein besseres Mittel als dies gibt es nicht, denn die Käfer kommen, wenn sie sich bis zum Frühjahr in dem Samen gehalten haben, unmittelbar mit der Saat, sonst aus ihren Verstecken auf den Widen usw., wo sie den Winter verbracht haben, durch Flug nach den Feldern und sehen hier nach ihrer Begattung die Eier an die jungen Hülsen ab, in welche sich die jungen Larven einspreizen und innerhalb eines Semens zur Entwicklung gelangen. U. M. Fr.

Frage 235. Zwiebeln und Sellerie schätzen ins Kraut. Es ist frisch gebüngter Rehmobden, den ich im Winter Jauche gegeben habe. Was ist zu machen? U. K. in W.

Antwort: Das ins Kraut schätzen und Nichtansetzen Ihres Sellerie kann erstens in Überdüngung mit frischem Dünger, welches in diesem Falle wohl zutrifft, und zweitens in zu dichtem Pflanzen seinen Grund haben. Sellerie verlangt zu seinem Gedeihen eine gute freie Lage und einen fetten Boden. Gepflanzt wird von Mitte Mai ab, und zwar auf ein 1,20 m breites Beet vier Reihen und 30 cm Abstand. Kräftige Pflanzen sind notwendig, um große, zarte, glatte Sellerie zu ziehen. Bei trockenem Wetter ist öfters Gießen notwendig. Jauchen ist dort angebracht, wo nur magerer Boden ist. Pflanzen Sie im nächsten Jahre keine Sellerie, sondern Kohlrarten auf das Stück Land. Im folgenden Jahre können Sie dann wieder, aber ohne das Land zu düngen, Sellerie pflanzen. Zwiebeln verlangen auch einen kräftigen, altgedüngten Boden. Frische Düngerteile dürfen unter keinen Umständen darin enthalten sein, sonst hat man sofort die Zwiebelmaden darin. Düngen Sie das Stück Land, welches Sie im nächsten Jahre mit Zwiebeln bestellen wollen, nicht, sondern graben dasselbe zum Winter recht tief um, ohne es zu harren. St.

Frage 236. Wie kann man sich selbst eine Weißbrot-Pelzgarmitur reinigen? U. in S.

Antwort: Um eine weiße Pelzgarmitur zu reinigen, ist die ganz gefahrlöse sogenannte „Mehlwäsche“ sehr empfehlenswert. Weißes Mehl, gleichviel welcher Art, stellt man in einer Schüssel warm, doch darf es nicht im geringsten bräunen. Dann taucht man die weißen Pelzschachen ein und reibt sie mit den Händen in dem Mehl so, als wolle man waschen, und zwar so lange, bis die Pelzschachen rein sind. Um dies genau prüfen zu können, stellt man das angefeuchtete Mehl beiseite und nimmt etwas reines, das, wenn die Pelzschachen gut gereinigt sind, nicht verändert aussehen darf. Alsdann klopft man die Pelzschachen gut aus und nimmt sie in Gebrauch. U. M. Fr.

„Seine Augen leuchten, sieht er die Flasche.“

Viel Mühe und Sorge bleibt den Eltern erspart, wenn die Kleinen ein der Gesundheit dienliches Mittel willig und gern nehmen, und um so günstiger und nachhaltiger wird sich dessen Einfluss im Befinden der Kinder äußern. Gegenüber dem gewöhnlichen, widerlichen Lebertran verbindet Scotts Emulsion mit vielen andern Vorzügen den eines aromatisch süßen Geschmackes, wodurch sie sich allgemein den Ruf als Lieblichkeitsmittel der Kinder erworben hat, wie dies aufs neue aus folgenden Zeilen hervorgeht:



Nur echt mit dieser Marke — dem Garantiezeichen des Scott'schen Verfahrens!

Dresden, Doyellstr. 88, den 4. Juni 1906.
„Mein kleiner Erig war nach überflutendem Ungegnatarr von Krämpfen gequält, bis er fast das Leben verlor. Ich hatte, und ich für sein Leben zu fürchten anfangte, er ist ja nach und nach wieder zu sich gekommen, bis er fast das Leben verlor. Ich hatte, und ich für sein Leben zu fürchten anfangte, er ist ja nach und nach wieder zu sich gekommen, bis er fast das Leben verlor. Ich hatte, und ich für sein Leben zu fürchten anfangte, er ist ja nach und nach wieder zu sich gekommen, bis er fast das Leben verlor.“

7 Pfund zugenommen. Scotts Emulsion nimmt er so gern das seine Augen leuchten, wenn er nur die Flasche sieht.“
(Gez.) Frau Sidonie Raupich.
Im Scott'schen Verfahren kommt ausschließlich der beste Lebertran, der überhaupt produziert wird, zur Verwendung.
Scotts Emulsion wird von uns ausschließlich im großen verkauft, und zwar mit sehr nach Gewicht oder Maß, sondern nur in veriegelten Originalflaschen in Carton mit unierer Schutzmarke (der Fische mit dem Dorsch). Scott & Bowne, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

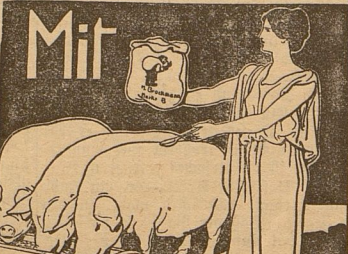
Behandlung: Feinere Medizinale-Bertran 1500, prima Phlegma 500, unterphosphoriger Kalk 4,3, unterphosphoriges Natrium 2,0, pulv. Tragant 3,0, feiner arab. Gummi pulv. 2,0, destilliertes Wasser 1250, Alkohol 11,0. Hierzu aromatische Emulsion mit Zimt, Mandeln und Vanillieröl je 2 Tropfen.
(188)



Ohne
Warnung! Nehmen Sie nur **M. Brockmann's echte** Marke B mit der nebenstehend abgebildeten Zwergschutzmarke und weisen Sie andere Präparate als angeblich „ebenjogut“ energisch zurück.
12 1/2 Kilo 6,50 M., 5 Kilo 3,70 M. franco gegen Nachnahme.
Chem. Fabrik, Leipzig-Euth. 22.

Schweine, die schlecht fressen, aber sonst gesund sind, fressen besser und nehmen rasch zu, wenn man ihrem gewöhnlichen Futter

M. Brockmann's Marke B beimischt. Besteht aus Futterfalk, Salz und freßlustanregenden Drogen. Wird löfelloste ins Futter gegeben. Auch geeignet zur Mästung von Kälbern, Kindern, Kaninchen, Geflügel etc.



1/5 mehr Butter
mit der „Teutonia“-Milchzentrifuge!
Die Maschine bringt also nach kurzem Gebrauch mehr ein, als sie kostet.
„Teutonia-Simplia“ von 60 bis 200 Liter Stundenleistung.
„Teutonia-Lamelia“ von 80 bis 600 Liter Stundenleistung.
„Kulina“ f. d. Haushalt, f. 30 Liter, f. 150, prima 20, 250, verfl. 30, 35, 50, vierjähr. verfl. 50, 60, 100, sowie alle and. Sorten Vorrichtungen nach Preisliste ausführlich.
Eduard Andrae, (182) Wittg.
Reichstr. bei Eisenwerder.

frachtfrei zu Fabrikpreisen
Liefere ich Kinderwagen, Sportwagen, Kinderstühle, Kindermöbel, Kinderpulte, Ruheappstühle, Puppen- und Puppensportwagen, Veranda-Möbel, Kasten-Leiter-Handwagen, Ziegenbockwagen, Transportwagen.
Verlangen Sie heute noch illustrierten Hauptkatalog gratis u. franco.
Westfalia-Kinderwagen-Industrie
Bruno Richtzenhain, Osnabrück 36.

Wahl- u. Schrotmühlen
(Patent angem.), mit Angelager und Klebeabdecker, von 85— an, zur Selbstherstellung von Mehl und Schrot. Preis grat. (180)
Ferd. Stark, Ludwigschafstr. a. H. H. Weidenerstraße und Weidenerstraße.
Wie soll der (225)
Zuckerbranke
leben? Von Dr. E. Graff, Wf. 1,20 (Bismarck) Ad. Kafka, Baderweg Berlin SW 18, Ritterstr. 49. Kataloge gratis!

Achtung!
Um meinen überflüssigen etwas zu räumen, offeriere bei Herbstabnahme oder jeglichem Auftrag: zweijähr. Kleber 2 M., vierjähr. 2 M., 250; desgl. dreijähr. Kleber 2 M., 150, prima 2 M., 250, verfl. 30, 35, 50, vierjähr. verfl. 50, 60, 100, sowie alle and. Sorten Vorrichtungen nach Preisliste ausführlich.
Eduard Andrae, (182) Wittg.
Reichstr. bei Eisenwerder.

Garantie für Güte. Preisliste frei. **Wilhelm Herwig** in Markneukirchen i. S. Welches Instrument gekauft werden soll, bitte anzugeben.

Tausende Raucher empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten, deshalb sehr bekömmlichen und gesunden Tabak. Pfefferkorn, 9 Pfid. Pastorentabak u. Pfeffer kosten zu 5 Mk. in 9 Pfid. Jagd-Kanaster mit Pfeffer Mk. 6,50 frko. 9 Pfid. holl. Kanaster u. Pfeffer M. 7,50 frko. 9 Pfid. Frankfurter Kanaster kostet franko mit Pfeffer 10 Mk. Bitte angeben, ob nebenst. Gesundheitspfeife od. eine reichgeschm. Holzpfeife od. eine lg. Pfeife erw.
E. Köller, Bruchsal (Baden). Fabrik, Wehrstr.

Kauf Musikinstrumente von der Fabrik Hermann Dölling jr. Markneukirchen i. S. No. 858. Kataloge gratis und franco. Über Ziehharmonika Extra-Katalog. Reparaturen an allen Instrumenten gut und billigst! Gewerbe- und Industrie-Ausstellung Zwidau: Sächsische Staatsmedaille!

Wissenswertes
I. denkende Frauen, Lehr- u. hyg. Buch, reich illustriert. 5 Mk. 10. M. H. Meyer, München.
gratis. R. Oschmann, Konstanz No. 924.
Gute Existenz!
Junge Leute erhalten kostenlos Prospekt der ausführenden Lehranstalt und Lehrmittelverlag, Braunschweig, Madameweg 158. Tausende von Stellung. 15 Jahre über 2900 Schüler.

Trinken Sie gern einen hochfeinen, sorgfältigsten Cognac, Rum, Brandy, Wein, Mineralwasser etc., so bestellen Sie unbedingt das wertv. 170 Pfid. illust. Receptbuch „Die Destillation im Hause“ praktische Anleitung zur sofortigen, kinderleichten Selbstbereitung aller Getränke. Preis 20 Pfid. Sie viel Geld und haben ein unangenehmes Getränk für absolute Reinheit und allerbeste Qualität. Gegen Einwendung von nur 50 Pfid. in Marken direkt vom Verarbeiter.
Max Noa, Hoflieferant (Preis. Schwarz. Rudolfs.) Berlin-Niederschönhausen Nr. 103.

Glas-Christbaumschmuck!
Weltbekannt! Wundervoll! Unerreicht! 1 wirtl. geschmackvolles Sortiment meiner anerkannt nur besseren Fabrikate in unübertroffenen dreifährigen Bestehen in laudabel, bewährte feinsten und mannigfaltigen Ausführung, als leuchtende Brillantreflexe, leuchtlich überip. Augen, läutende Glöckchen, Trompete mit Stimme, Wandengel mit Lodenhaar u. Gemalt. Glasfiguren, Brillantperlen, Glasglocken, Frau Holle mit Kind im Sack, Weihnachtsmann mit Schneemann, Doh, Luftballon, Unnas, Tansgar, Rotkäppchen mit Audenthörchen, Gockel m. 50000, Vogel in naturl. Felle, Vase mit im Käse, Berggeist, Käsefisch, Krippe mit Christkind, herziges Widelfind, Torpedo, Ephe, Winterparlman, für Kinder 1 Paket v. feil. 6 Pfid. 1 reiz. Blumenmädchen, verende gut verpackt zum angest. bill. Preis I. von nur 5 Mk. II. von nur 5 Mk. III. von nur 5 Mk. IV. von nur 5 Mk. V. von nur 5 Mk. VI. von nur 5 Mk. VII. von nur 5 Mk. VIII. von nur 5 Mk. IX. von nur 5 Mk. X. von nur 5 Mk. XI. von nur 5 Mk. XII. von nur 5 Mk. XIII. von nur 5 Mk. XIV. von nur 5 Mk. XV. von nur 5 Mk. XVI. von nur 5 Mk. XVII. von nur 5 Mk. XVIII. von nur 5 Mk. XIX. von nur 5 Mk. XX. von nur 5 Mk. XXI. von nur 5 Mk. XXII. von nur 5 Mk. XXIII. von nur 5 Mk. XXIV. von nur 5 Mk. XXV. von nur 5 Mk. XXVI. von nur 5 Mk. XXVII. von nur 5 Mk. XXVIII. von nur 5 Mk. XXIX. von nur 5 Mk. XXX. von nur 5 Mk. XXXI. von nur 5 Mk. XXXII. von nur 5 Mk. XXXIII. von nur 5 Mk. XXXIV. von nur 5 Mk. XXXV. von nur 5 Mk. XXXVI. von nur 5 Mk. XXXVII. von nur 5 Mk. XXXVIII. von nur 5 Mk. XXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk. LVIII. von nur 5 Mk. LIX. von nur 5 Mk. LX. von nur 5 Mk. LXI. von nur 5 Mk. LXII. von nur 5 Mk. LXIII. von nur 5 Mk. LXIV. von nur 5 Mk. LXV. von nur 5 Mk. LXVI. von nur 5 Mk. LXVII. von nur 5 Mk. LXVIII. von nur 5 Mk. LXIX. von nur 5 Mk. LXX. von nur 5 Mk. LXXI. von nur 5 Mk. LXXII. von nur 5 Mk. LXXIII. von nur 5 Mk. LXXIV. von nur 5 Mk. LXXV. von nur 5 Mk. LXXVI. von nur 5 Mk. LXXVII. von nur 5 Mk. LXXVIII. von nur 5 Mk. LXXIX. von nur 5 Mk. LXXX. von nur 5 Mk. LXXXI. von nur 5 Mk. LXXXII. von nur 5 Mk. LXXXIII. von nur 5 Mk. LXXXIV. von nur 5 Mk. LXXXV. von nur 5 Mk. LXXXVI. von nur 5 Mk. LXXXVII. von nur 5 Mk. LXXXVIII. von nur 5 Mk. LXXXIX. von nur 5 Mk. XL. von nur 5 Mk. XLI. von nur 5 Mk. XLII. von nur 5 Mk. XLIII. von nur 5 Mk. XLIV. von nur 5 Mk. XLV. von nur 5 Mk. XLVI. von nur 5 Mk. XLVII. von nur 5 Mk. XLVIII. von nur 5 Mk. XLIX. von nur 5 Mk. L. von nur 5 Mk. LI. von nur 5 Mk. LII. von nur 5 Mk. LIII. von nur 5 Mk. LIV. von nur 5 Mk. LV. von nur 5 Mk. LVI. von nur 5 Mk. LVII. von nur 5 Mk.