



Des Landmanns Sonntagsblatt.

— 11 —
Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 45.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Hühnerpflege im Winter.

Von Anna Müller-Wilmersdorf.
(Mit 8 Abbildungen.)

Besondere Aufmerksamkeit erfordert die Pflege der Hühner im Winter. Das Geflügel ist durch die rauhe Witterung und durch beschränkten freien Lauf mancherlei Krankheiten ausgesetzt. Diesen Gefahren muß man durch richtige Pflege und naturgemäße Nahrung vorzubeugen suchen.

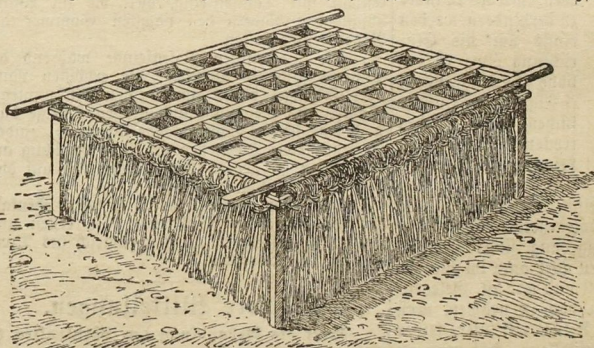


Fig. 1. Hühnerstühlgestell nach Casar Khan.

Sorgfältige Pflege und Fütterung der Hühner lohnen sich gleichzeitig dadurch, daß die Hühner auch im Winter Eier legen. Die Eierproduktion der Hühner im Winter ist aber für den Züchter und Geflügelhalter von großer Wichtigkeit, weil die Eier in dieser Zeit die doppelte Höhe der Sommerpreise erlangen. Auch wird das gut und warm gehaltene Geflügel frühzeitig brüten, wodurch man sich die Vorteile der Frühbruten sichert.

Hieraus folgt u. a., daß der Boden des Hühnerstalles mit einem Belag versehen sein muß, welcher wärmt und zugleich die Ausdünstungen der Exkremente möglichst gering macht. Die geeignetste Bodenbedeckung ist Torfstreu; sie ist allem anderen Streumaterial vorzuziehen, weil sie die Exkrementenflüssigkeit aufsaugt und infolgedessen ein Ausmisten des Stalles viel seltener nötig wird, auch weil aus demselben Grund bei größerer Kälte die Öffnungen längere Zeit geschlossen gehalten werden können, ohne daß die Luft gesundheitschädlich wird. In Ermangelung von Torfstreu kann Erde, auch Sand als geeignetes Streumaterial empfohlen werden; die letzten beiden machen aber ein öfteres, womöglich tägliches Entfernen der Exkremente und häufigeres Lüften notwendig.

In gleichem Maße wie für einen warmen Bodenbelag muß auch für eine natürliche Erwärmung der Hühner bei Nacht gesorgt werden. Dies ist leicht dadurch zu erzielen, daß man mit dem bisherigen Stangensystem bricht. Bekanntlich wird empfohlen, oben abgerundete Sitzstangen zu verwenden, derart, daß diese Stangen etwa 30 cm parallel voneinander angebracht werden. Die Hühner rücken ja zwar auf den Sitzstangen dicht zusammen, immerhin streicht aber die Luft von allen Seiten zwischen ihnen durch.

Beobachten wir einmal Hühner, wenn sie zwecks Erwärmung zusammenkauern; sie sitzen dann nicht in einer Front, wie auf den Sitzstangen, sondern sie kriechen dicht zusammen, um sich gegenseitig zu wärmen. Auf dieser Beobachtung beruht das von Casar Khan konstruierte Hühnerstühlgestell (Fig. 1), welches den Tieren ermöglicht, nachts ebenso zusammenzukauern wie am Tage.

Die Herstellung eines solchen Gestells ist sehr einfach. Eine Anzahl Latten wird derart mit Ausschnitten in Abständen versehen, daß sie, in den Kerben ineinander gelegt, quadratische Vierecke bilden. Um nun gegen Zug von unten her zu schützen, was sehr wichtig ist, wird das Gestell ringsum mit Stoff- oder Strohmatten bekleidet. Zu diesem Zweck wird etwa 5 cm unter dem Rand der äußeren Latten ringsum noch je eine Latte genagelt und diese mit Strohgeflecht versehen, wie man im Pferdestall den Plankierbaum besticht. Dies sieht sehr hübsch aus, verdeckt den darunter liegenden Kot und schützt die Tiere vor Zug von unten. Gute Einstreu ist dann allerdings notwendig.

Wie aus der Abbildung ersichtlich, ist das Gestell transportierbar, so daß es behufs Reinigung von einem Platz zum andern getragen werden kann. Am besten ist es, wenn die oberen Stangen deshalb mit Schrauben befestigt sind, wodurch sie vor der Reinigung abgenommen und gründlich eingekalkt werden können.

Was das Futter anbelangt, so reicht man im Winter am Morgen eiweiß- und fettreiches

Weichfutter in lauwarmem Zustande und vor der Abenddämmerung trockene Körner. Weichfutter ist morgens zu geben, damit die Hühner gleich etwas in den Magen, nicht bloß in den Kropf bekommen; Körner dagegen am Abend, damit die Verdauungswerkzeuge der Hühner nachts Arbeit haben und der Körper dadurch warm erhalten bleibt. Aus letzterem Grunde ist bei nasser, kalter Witterung auch mehr trockenes oder Körnerfutter und bei trockener, warmer Witterung mehr Weich- und Grünfutter angemessen.

Grünfutter ist sowohl im Sommer, als auch im Winter für das Gedeihen der Hühner erforderlich, und zwar im Winter um so mehr, weil die Hühner die meiste Zeit im Stall zubringen.

Gras nehmen die Hühner nur dann, wenn sie von Grünem nichts anderes haben; am liebsten fressen sie grünes Getreidesaat. Solche Saatsprohlinge lassen sich im Winter leicht auf folgende Weise beschaffen: Je nach den Platzverhältnissen wird eine flache Holzkrise mit guter Gartenerde oder feuchtgehaltenem Sande gefüllt und in diese ein Gemenge von Roggen, Gerste und Hafer etwa 1 bis 2 cm tief eingefät. Wird diese Krise nun an oder auf einen warmen Ofen gestellt, so wird, meist schon in vierzehn Tagen, die Saat aufgeteimt sein, die für Hühner ein Wintergrünfutter bildet, das mit Viegeerde genommen wird. Am stets Grünes zu haben, wird man gut tun,

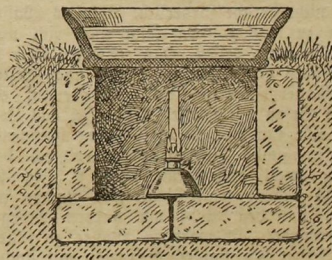


Fig. 2. Vorrichtung zum Anwärmen des Trinkwassers.

zwei Kisten von etwa 60 bis 70 cm Länge und 30 bis 40 cm Breite aufzustellen. Die Ausfaat muß in Zeiträumen von acht bis vierzehn Tagen abwechselnd erneuert werden. Es genügt, wenn die Hühner neben dem Kraftfutter wöchentlich ein- bis zweimal Grünfutter erhalten.

Statt der genannten Getreidearten können auch von den Hühnern bevorzugte Blattpflanzen

eingesät werden, so z. B. Lattich- und Endivien-
salat, Gänsefußeln, Löwenzahn, Dickwurzeln. Da
die Salatarten jedoch langsam wachsen und
nur bei einer besonderen Wärme eine aus-
gebildete Blattenwickelung erzeugen, so dürfen
die genannten Getreidearten wohl am geeignetsten
sein. Schließlich können auch die Abfallblätter
aller Kohl- und Krautarten zur Grünfütterung
verwendet werden.

Da die Hühner im Winter sehr wenig von
der ihnen so nötigen Insektennahrung erhalten,
so kann diesem Mangel am besten durch
Spratts Crisfel abgeholfen werden. In Ver-
bindung mit Spratts Fleischfaser-Gesüßel-
futter hat es eine sehr günstige Einwirkung auf das
Gedeihen des Geflügels, die Produktion von
Wintereiern, das rechtzeitige Ausbrüten von
Küchlein und auf ein schnelles Wachstum.
Häufig empfiehlt man die Überbleibsel von
geschmolzenem Fett, die sogenannten Grieben.
Vor deren Verwendung muß jedoch dringend
gewarnt werden, gleichviel ob allein oder in
Verbindung mit anderem Futter, denn sie
bringen das Geflügel nur herunter und machen

und gewährt noch den besonderen Vorteil, daß
an ihm noch eine Menge kleiner Insekten,
Insektenlarven und Larven zu finden ist.

Von großer Wichtigkeit für das Wohl-
befinden der Hühner ist auch das Staubbad;
es ist dem Geflügel nicht nur angenehm, sondern
auch sehr dienlich. Beim Benutzen des Staub-
bades dringen die feinen Sandteilchen durch
die Federn bis auf die Haut und befreien die
Tiere von Läuse und anderem Ungeziefer,
womit sie stets mehr oder weniger behaftet
sind. Deshalb ist es die Pflicht eines jeden
Züchters oder Geflügelhalters, für das Wohl-
befinden der Hühner durch zweckmäßige Anlage
von Badeplätzen zu sorgen. Zu diesem Zwecke
empfiehlt es sich, an einer geeigneten Stelle
des Geflügelhofes je nach Bedarf der Zahl der
Hühner ein mehr oder weniger großes Quadrat
auszuheben, bis die Wände senkrecht etwa 18
bis 24 cm hoch sind. Dann bekleidet man sie
mit Brettern und füllt den Raum mit einem
Gemisch aus drei Teilen Flußsand, drei Teilen
gesiebter Holzerde und einem Teil zerfallenen
ungelöschten Kalks aus.

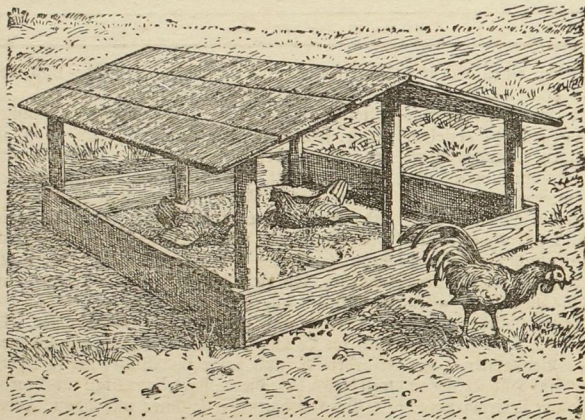


Fig. 3. Staubbad für Hühner.

das Fleisch zäh und unschmackhaft. Spratts
Crisfel ist dagegen ein reines, gesundes Fleisch,
besonders für Geflügel präpariert, sehr zu-
träglich und reich an eibildenden und nahr-
haften Stoffen.

Eine ganz besondere Aufmerksamkeit erfordert
im Winter die Verabreichung des Trink-
wassers. Ist es doch im Winter oft recht
unangenehm, wenn das Trinkwasser nach kurzer
Zeit mit einer Eiskruste bedeckt ist, wodurch
es den Hühnern nicht möglich ist, ihren Durst
zu stillen. Auch ist es der Gesundheit der
Tiere nicht gerade förderlich, eiskaltes Wasser
saufen zu müssen. Da kann man sich nun
einfach dadurch helfen, daß man ein Loch in
den Boden gräbt, dessen Sohle und Seiten
mit Mauersteinen auslegt und obenauf ein
flaches Gefäß mit Wasser stellt. In das Loch
wird eine mit nur kleiner Flamme brennende
Petroleumlampe hineingestellt, wodurch das
Wasser leicht angewärmt wird (s. Fig. 2).
Abends nimmt man Napf und Lampe ins
Haus, um den Napf am andern Morgen
gleich wieder mit warmem Wasser zu füllen.
Die Seiten des Napfes deckt man mit flachen
Ziegelstücken zu, damit die Wärme nur dem
Napf zugute kommt. Damit die Lampe nicht
verlöschet, muß jedoch ein kleines Lüftloch bleiben.

Nicht genug empfohlen kann es werden,
die Hühner im Winter durch geeignete Mittel
zur Bewegung anzuregen. Hierzu eignet
sich das Bestreuen des Stallbodens mit Stroh-
oder Heubälgen, in denen sie scharren können;
besser noch ist das Hinsträuen von Laub. Letzteres
ist zu Anfang des Winters, im November, in
den Gärten und Baumanlagen leicht zu beschaffen

dann, wenn sie dieses fleißig benutzen, von den
Schmarotzern, welche von ihrem Blute leben
und Ursache der Abmagerung sind, befreien
können. Um den Hühnern aber auch im Winter,
wenn das Wetter zu kalt und naß ist, Gelegen-
heit zu geben, ein Staubbad zu nehmen, muß
man im Stalle mehrere kleine, mit loser, feiner
Erde gefüllte Kisten aufstellen. Hat man im
Sommer Gelegenheit, Straßenstaub zu sammeln,
so soll man diese nicht unbenuzt vorübergehen
lassen, denn solcher Staub eignet sich am besten
zum Füllen dieser Staubkisten.

Das Einwintern der Rosen.

Von A. W. B.

Die meisten Rosen verlangen im Winter unter
einem nicht sehr günstigen Klima mehr oder
weniger Schutz gegen Kälte und ungünstige
Witterung. Von vornherein ist jedoch bemerkt,
daß die Rose immerhin einige Kälte aushält, was
sogar von Vorteil ist, weil dadurch das Holz
besser ausreift und bis zum Frühjahr nicht so
sehr fault. Man kann daher immerhin bis Mitte
und Ende November mit dem Decken warten.

Man beginne teilweise schon im Oktober mit
den Vorarbeiten zum Eindecken der Rosen. Das
Deckmaterial muß bereitliegen, und das Ent-
blättern der Rosen ist in den ersten Novembertagen
zu beenden, denn das Wetter kann plötzlich
umschlagen, und jeder Tag kann Frost und
Schnee bringen.

Haben wir Rosen, die auf gut gepflegtem
Rasen stehen zu bedecken, dann binden wir die
Kronen mit Stroh, Ginster und ähnlichem Material
ein. In andern Fällen werden die Stämme und
die langen Triebe der wurzelsackten Rosen vor-
sichtig niedergebunden und mit Laub, Dung oder
auch Erde bedeckt. Verfäht man mit hinreichender

Sorgfalt, dann wird man seinen Zweck auf die
eine oder andere Art gleich gut erreichen.

Als Bedeckungsmaterial eignet sich in trockenem,
durchlässigem Boden Erde am besten. Auf Rasen-
plätzen ist ihre Verwendung jedoch nicht angebracht.
Hier sowie im Nebenland leistet eine leichte
Laubdecke mit darüber gelegtem Tannenreisig vor-
zügliche Dienste. Zarte Teerösen umgibt man
außerdem noch mit gewaschenem Sand.

Bei Teerösen, die meistens sehr empfindlich
gegen Nässe und Kälte sind, tut man, namentlich
bei Hochstämmen, am besten, sie im Herbst vor
Eintritt von Schnee und Kälte aus dem freien
Lande sorgfältig auszugraben und sie in einem
frostdfreien Räume (Keller, Frühbeet usw.), der
nicht über 21/2° C Wärme und nicht unter 5° C
Kälte hat und möglichst hell und luftig ist, zu
überwintern. Man schlägt sie hier einfach in die
Erde oder Sand ein. Stehen solche Räumlich-
keiten nicht zur Verfügung, so daß die Teerösen
notgedrungen im Freien überwintern müssen,
dann muß ihre Bedeckung eine sehr sorgfältige.
Kälte und Fäulnis gleich gut abhaltende sein.

Die starken Kronen empfindlicher Sorten, wie
Marschal Niel, Madame Bérard u. dgl., die deshalb
schnell einen größeren Umfang annehmen, weil
sie mit Rücksicht auf Blühbarkeit langgeschnitten
werden müssen und beim Eindecken Schwierigkeiten
verursachen, legt man in Gruben und deckt diese
mit Brettern, alter Dachpappe oder Laub zu.

Pyramidenartig gezogene Rosen biegt man,
solange sie noch schwächlich und bieglam sind, zur
Erde und bedeckt sie damit. Bei älteren und
starken Exemplaren, die sich nicht mehr nieder-
biegen lassen, wird der Wurzelstock so hoch wie
möglich mit Erde angehäufelt und das überstehende
in Nadelreisig, Schilf, Rohr usw. eingebunden.
Stroh ist möglichst zu vermeiden, weil darunter
die Mäuse gern ihr Winterquartier aufschlagen
und durch Benagen der Zweige großen Schaden
anrichten können.

Beete von niedrigen Rosen deckt man vor-
teilhaft mit Tanneneisig, weil die im Winter
abfallenden Nadeln den nächsten Sommer den
Boden feucht halten.

Die schlanksten Rosenstämme während des
Winters sind die Mäuse. Die erhöhten Laub-
oder Erdbügel bieten ihnen einen willkommenen
Schutz, und die Rinde und jungen Zweige dazu
noch eine sehr wohlschmeckende Nahrung. Zudem
verstehen diese Tiere, den Stacheln vorsichtig aus
dem Wege zu gehen. Man habe also auf diese
Nager ein wachsames Auge.

Topfrosten müssen im November ebenfalls
ins Winterquartier und dabei die ersten zum
Frühreifen geeignete Sorten zugleich ins Treib-
haus gebracht werden.

Kleinere Mitteilungen.

**Aber die Behandlung der Hornspalten bei
Pferden berichtet Oberarzt Nieß:** Bei einem
Pferde waren in den inneren Trachtwänden beider
Borberhufe Hornspalten entstanden. Die Hufe
waren Trachtenzwangshufe. Die Behandlung
wurde folgenbermaßen eingeleitet: Abnahme des
Eisens, Beschneidung des Tragrandes, Verbündung
des Wandhorns, je 4 cm weit zu beiden Seiten
der Hornspalten nach der Spalte zu bis auf die
Hornplättchenschicht entfernt, so daß hier die
Fleischplättchen offen lagen. Dann wurde ein
geschlossenes Eisen aufgelegt, die von Horn ent-
blöhten Weichteile mit Holzter bestrichen und
ein Druckverband angelegt. Die Hufe wurden
feucht gehalten und der Druckverband drei Tage
hintereinander täglich erneuert. Nach vier Tagen
hatten sich die freigelegten Weichteile mit einer
dünnen Hornschicht bedeckt, und der Verband
konnte entfernt werden. Vom nächsten Tage ab
wurde das Pferd bewegt und drei Tage später
zur Arbeit benützt. Bei einem anderen Pferde
mit regelmäßigen, aber spröden Hufen waren
innere Seitenwandspaltungen auf beiden Vorder-
hufen entstanden, welche bluteten und Rahmheit
veranlaßten. Diese Spalten beistten unter gleicher
Behandlung trotz des anstrengenden Dienstes des
Mandvers. N.

Die Arbeit der Kühe. Die Kuh ist nur zu
leichten Arbeiten heranzuziehen; für alle schweren
Arbeiten und solche, bei denen es auf eine schnelle
Ausführung ankommt, ist die Kuh nicht zu ver-
wenden, und sie kann daher nicht als Konturvent
des Pferdes und Ochsen auftreten. Auf leichteren
Böden sind die Kühe zu den meisten Feldarbeiten

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage 131. Am Sommer 1903 setzte ich Apfelwein auf, der auch in Gärung ging und bis Sommer 1904 auf 6 Grad Zuckergehalt heruntergegangen war. Der Wein wurde fast klar von der Hefe abgezogen, dann Zucker beigegeben, damit er die Gärung wieder aufnehmen sollte. Er gerann auch, aber so schwach, daß er bis jetzt immer noch 5 1/2 Grad Zuckergehalt hat. Sauer ist er nicht, klar aber auch nicht. Was ist zu tun? R. in B.

Antwort: Es möchte fast scheinen, als ob der Zucker in Apfelwein anstatt zur alkoholischen Gärung zur Schleimbildung übergegangen sei. Der Wein ist aus dem Faß zu entleeren und durch ein Reifrohr oder eine Gießkannenbrause zu treiben, damit die Schleimteile zerfallen werden und der Wein mit der Luft in Verbindung kommt. Das Faß ist mit kochendem Wasser auszubrühen, und nachdem es abgekühlt, mit Schwefelsäure auszubrennen (auf 100 l Faßraum 5 g Schwefel). Dann sind pro 100 l Wein 10 l frisch gepresster Most zuzugießen und etwa 2 kg Zucker hinzuzusetzen. Es wird dann die Gärung sicher bald eintreten, wenn das Faß warm genug (12 Grad C) lagert. Sollte sich wider Erwarten die Gärung nicht einstellen, so wäre noch etwas Hefe (30 g frische Presshefe), welche in 1 l lauem Wasser aufgelöst wird, nachzuschütten. Dann aber läßt sich auch ein Zusatz von Schlemm, etwa 5 l zu 100 l Apfelwein, sehr empfehlen; auch dieser unterstützt die Gärung und schützt durch seine kräftige Säure vor neuer Schleimbildung. Die jetzige Schleimbildung mag ihre Ursache in den verwendeten Äpfeln haben, welche sich vielleicht nicht ganz zur Weinbereitung eigneten.

Frage 132. Wie kann ich aus Stroh bei äußerlich billiger Marktlage unter Hinzufügung anderer Substanzen ein gutes Düngemittel bereiten? C. E. in N.

Antwort: Nach Professor Dr. Goldfests hat Stroh nur einen Düngewert von 33 bis 54 Pf. pro Zentner bei recht wenig Stickstoff und Phosphorsäure. Ein aus Stroh und Moerde hergestellter Kompost wirkt hauptsächlich auf den Humusgehalt bessernd. Starke Zusätze von Jauche erhöhen natürlich den Stickstoffgehalt, doch ist dabei zu bedenken, daß von verschiedenen Seiten dem Stroh stickstoffzerstörende Wirkungen zugeschrieben werden. Eine Behandlung des Strohes mit verdünnter Schwefelsäure (Vorricht!) vor der Kompostierung mit Moerde und spätere Durchschichtung mit Kalktuffen zur Bildung eines gleichmäßigen, guten, humusbildenden Kompostes viel beitragen, bei dessen Benutzung jedoch für gesonderte Beschaffung des Stickstoffs und der Phosphorsäure zu sorgen ist. W. M.

Frage 133. Kann man von schwarzen Spaltertrauben einen leichten Tischwein bereiten, und wie wird er hergestellt? C. R. in D.

Antwort: Die schwarzen Spaltertrauben sind dieses Jahr von so schöner Reife, daß sich recht gut ein Tischwein daraus bereiten läßt. Die Trauben werden zerstoßen oder zerquetscht, werden sie zuvor abgebeert, um so besser ist es. Wenn es nun keinen eigentlichen Rotwein geben sollte, was bei kleineren Mengen auch gar nicht zu empfehlen ist, so sind die zerquetschten Trauben sofort abzupressen. Zu einem reinen Naturwein dürften in dem nördlichen Klima die Trauben doch immer noch etwas zu sauer sein. Meiner Schätzung nach dürfte der Most etwa 14% Zucker und 1,2% Säure enthalten. Um einen Tischwein von etwa 7% Alkohol und 6% Säure zu erhalten, wären auf je 10 l Traubenjauch 4 l Wasser und 550 g Zucker zuzusetzen. Wird der Wein etwas stärker gewünscht, so sind zu je 10 l Most und 4 l Wasser noch je 60 oder 120 g Zucker hinzuzufügen, wodurch der Alkoholgehalt auf 8 resp. 9% erhöht wird. Nun muß der Most in einem Faße oder entsprechendem großen Glasballon vergären. Die Gärung stellt sich von selbst ein, wenn die nötige Wärme (15 Grad C) vorhanden ist. Während der Gärung muß das Spundloch entweder mit einem Gärspund oder doch mit einem Wattenstopfen verschlossen sein. Es darf das Gärgefäß auch nur bis drei Finger breit unter den Rand gefüllt werden; der Most ist während der Gärung öfter aufzurühren. Nach der Gärung, wenn der Wein hell geworden, wird er von der Hefe getrennt, das Faß sauber geschwenkt, mit etwas Schwefelsäure ausgebrannt und der Wein zurückgefüllt; dieser Abfüll ist nach sechs Wochen zu wiederholen. Nach weiteren acht bis zehn Wochen dürfte der Wein so klar sein, daß er zum Genuß fertig ist.

zu verwenden. Will man die Kühe zum Plügen benutzen, so muß man einen Pflug leichter Konstruktion, einen sogenannten Kuhpflug wählen. Walzen und Hacken wird mit Kühen ebenfalls gut ausgeführt, wogegen sie sich zum Eggen wegen ihres langsamen Ganges weniger eignen. Die Wirkung des Eggens ist in erster Linie von der Schnelligkeit abhängig, mit der die Egge über den Acker geschleift wird, weil die zertrümmerte Stoffwirkung der Zinken auf die Scholle dadurch bedeutend erhöht wird. Ist man jedoch gezwungen, die Kühe auch zum Eggen zu benutzen, so verwendet man am besten Holzeggen.

Das Erdrücken der Ferkel durch die Sau liegt an der Unachtsamkeit der Leheren und an der Unbeholfenheit der Ferkel. Die Sau wird sich niederlegen, die Kleinen haben sich zwischen der Streu verkrochen und werden von der Mutter nicht gesehen, sind aber selbst noch zu unbeholfen, um zu entweichen, wenn diese sich niederlassen will. Das Erdrücken kommt daher nur in den ersten Tagen nach der Geburt vor; denn sind die Jungen erst einige Tage alt, so können sie der Gefahr ausweichen. Man gebe deshalb anfangs ganz kurze Streu, in welcher sich die Ferkel nicht verirren können.

Baumwollsaatmehl als Schaffutter. An Hammel und Mutterlämme darf man größere Mengen vom Baumwollsaatmehl nicht verfüttern, weil dasselbe bei dem ersten zur Bildung von Harnsteinen und damit zu gefährlichen Erkrankungen Veranlassung geben kann. Bei Mutterlämmen führt es nicht selten Verlammlung herbei. Man ersetzt daher dieses Futtermittel am besten durch Erbsenmehl. Mähmaschinen darf ohne Bedenken bis 1/4 kg pro Haupt und Tag gegeben werden.

Reinigung der Ziegen. Alle Ziegen, welche den Sommer über auf die Weide gegangen sind, sollte man im Herbst nach dem Einstallen an einem sonnigen und windstillen Tage mit Soda- oder Seifenwasser recht gründlich waschen. Dadurch wird bei ihnen nicht nur alles Ungeziefer zerstört, sondern es werden auch Hautkrankheiten geheilt. Wenn diese Reinigung allgemein geübt würde, so könnte man dadurch mancher ansteckenden Hautkrankheit, welche im Winter auftritt, vorbeugen.

Verwendung der Zuchtkaninchen. Die Kaninchen sollen niemals vor Beginn des zuchtfähigen Alters, also die Hännchen nicht vor dem zurückgelegten neunten bis zehnten, die Nannchen nicht vor dem zehnten bis elften Lebensmonat zur Zucht verwendet werden. Die kleinen Kaninchenrasen sind früher zuchtfähig als die großen. Über 2 bis 2 1/2 Jahre alte Kaninchen sollten ebenfalls nicht mehr zur Zucht verwendet werden. Sowohl die weiblichen, wie auch die männlichen Zuchtkaninchen dürfen nicht zu stark in Anspruch genommen werden. Die Hännchen lasse man innerhalb eines Jahres vier Würfe aufziehen. Zu zahlreicher große Würfe erschöpfen die Kraft des Muttertieres, daher belasse man von außerordentlich großen Würfen der Züchte höchstens fünf bis sieben der schönsten, kräftigsten Jungen. Die anderen läte man oder übergebe sie einer „Zielmutter“ zur Aufzucht, wenn es sich um wertvolle Züchte einer edeln Rasse handelt. Wer mehrere Züchte besitzt, die zu gleicher Zeit werfen müssen, hat es in der Hand, die Jungen gleichmäßig auf die verschiedenen Muttertiere zu verteilen. Auch der Nannchen darf nicht zu sehr in Anspruch genommen werden. Es ist ratsam, ihm wöchentlich nur zwei, höchstens drei Hännchen zur Begattung zuzuführen. Wird der Nannchen häufiger benutzt, dann verliert er nur zu bald die Kraft, Lebhaftigkeit und Feuer; seine Nachkommenschaft bleibt merklich in normaler, gesunder Körperentwicklung und Leistungsfähigkeit zurück und entspricht in keiner Beziehung den Erwartungen des Züchters.

Über das Einernen der Kartoffeln. Die Reife der Kartoffeln erkennt man an dem Stengel, der sogleich abstirbt, sobald die Kartoffeln jenen Zeitpunkt erreicht haben, an welchem die ersten Nachfröste auftreten. Von anderer Seite wird wieder behauptet, daß sich die Kartoffeln besser in der Erde hielten, solange der Boden nicht gefroren sei. Dem sei nun, wie ihm wolle; es ist jedenfalls besser, nicht zu lange damit zu warten, besonders nicht in nördlichen Gegenden, damit der Frost den Kartoffeln nicht schadet oder sie bis zum Frühjahr in der Erde bleiben müssen. Manche Landleute lassen die Kartoffeln, sobald sie aus der Erde kommen, an der Sonne trocknen. Dies ist jedoch falsch; denn wenn sie zwei oder drei

Tage lang bei trübem Himmel der freien Luft ausgesetzt sind, werden sie grün und bekommen einen sfirengen, bitteren Geschmack. Viele Leute sagen auch wieder, je weniger die Kartoffeln, nachdem sie aus der Erde genommen werden, der Sonne und der Luft ausgesetzt sind, desto besser ist es; es ist sogar gut, etwas Erde daran hängen zu lassen, wenn man sie in Verwahrung bringt. Am besten ist es, unmittelbar nach starkem Regen keine Kartoffeln auszumachen und in Verwahrung zu bringen, sondern sie einige Tage an abhängigen Stellen liegen zu lassen, damit die eingezogene Feuchtigkeit verdunstet kann. Es ist eine bekannte Tatsache, daß die Kartoffeln, welche bis spät im Herbst in der Erde bleiben, weit mehrliger und wohlgeschmeckter sind. Ein Landwirt, der gewöhnlich eine große Menge Kartoffeln baute, hatte in den ersten Tagen des Herbstes von einem großen Acker seinen Familienbedarf eingebracht, und da er die übrigen für das Vieh bestimmt hatte, ließ er sie einstweilen noch bis zu gelegener Zeit in der Erde stehen. Einige Monate nachher wurden aus Versehen einige von den für das Vieh bestimmten Kartoffeln auf den Tisch gebracht, sie waren so außerordentlich schön, daß man sogleich ihre Bestimmungen umwarf.

Beim Eintopfen der Zuckrüben, Selliotrop usw., die im Sommer im Freien standen, reihen oft die weit in den Boden gedungenen Wurzeln ab. Diese sind möglichst glatt zu schneiden, weil sich dann an den glatten Schnittflächen schneller und leichter Wurzeln bilden, wogegen die abgerissenen Teile leicht zur Fäulnis neigen und dadurch ein gutes Überwintern in Frage stellen. Nach dem Eintopfen empfiehlt es sich, die Pflanzen in einen Mistbeetkasten zu stellen, auf den einige Tage die Fenster aufgelegt werden, um das Anwurzelung zu beschleunigen und so die Pflanzen für den Winter widerstandsfähiger zu machen. Sofort nach dem Einpflanzen sind die Töpfe durchdringend zu gießen, nachher aber nur leicht zu befeuchten, bis die Pflanzen nach acht bis zehn Tagen wieder aus dem Kasten kommen, um während des Winters möglichst trocken gehalten zu werden. Alles abfallende und vergilbende Laub ist zu entfernen, darf jedoch nicht abgerissen werden, da hierdurch leicht faulende Stellen entstehen.

Schwemmköpfe für Bouillonnuppe. 1/4 l Milch, 60 g Butter und 60 g eingetrocknetes Weizenmehl kocht man unter beständigem Rühren zusammen, bis sich die Masse vom Kochgefäß löst. Hierauf läßt man sie erkalten und gibt dann zwei gut zerquetschte Eigelb, eine Prise Salz und desgleichen Muskatnuz dazu, ist die Masse gut damit bearbeitet, zieht man das zu Schnee geschlagene Weiße der beiden Eier darunter. Nun sticht man mit dem Rüssel kleine Köpfe ab, welche man ungefähr zehn Minuten in der Bouillon kocht. (Für drei bis vier Personen.)

Die Aufbewahrung des Blumenkohls bis in den Winter hinein kann auf verschiedene Weise durchgeführt werden. Immer läßt man die zu diesem Zwecke zu verwendenden Köpfe so lange im Garten, bis Nachfröste zu erwarten sind. Alsdann schneidet man die Köpfe 5 cm unter der Blume ab, bricht alle überflüssigen Blätter weg und läßt nur die steifen, die sich unmittelbar unter der Blume befinden. Diese schlägt man dann über die Blume zusammen, deckt einen reinen Bogen Papier, am besten einen eingestrichen, um den ganzen Kopf und bindet die Enden des Papiers am Strunke mit Bast oder Zwirn zusammen. Die so zugebundenen Köpfe legt man auf Stroh in die Scheune oder einen ähnlichen Raum und bedeckt sie mit Stroh oder einer wollenen Decke. Ferner kann man Blumenkohl bis in den Januar aufheben, wenn man die Blätter über die Blume schlägt und die Köpfe an einen trockenen Tage in eine trockene, 45 cm tiefe Grube, mit dem Strunke nach oben, einschlägt. Die Grube füllt man mit sandiger Erde wieder auf und bedeckt sie mit Sand.

Behandlung der Beerenweine nach der Gärung. Es ist gut, den Beerenwein nach vollendeter Gärung in ein kleines Faß von der Hefe abzugießen; denn er bekommt oft einen unangenehmen Beigeschmack, wenn er zu lange auf der Hefe lagert. Die Gärung ist manchmal schon in zwei Monaten nach der Bereitung vollendet, oft aber erst anfangs Dezember. Bei dem Weine, den man nun in das kleinere Faß abzieht, tritt im Frühjahr eine kleine Nachgärung ein, nach deren Vollendung der Wein in Flaschen abgezogen werden kann. Er ist dann so ziemlich klarer.

Behandlung der Beerenweine nach der Gärung. Es ist gut, den Beerenwein nach vollendeter Gärung in ein kleines Faß von der Hefe abzugießen; denn er bekommt oft einen unangenehmen Beigeschmack, wenn er zu lange auf der Hefe lagert. Die Gärung ist manchmal schon in zwei Monaten nach der Bereitung vollendet, oft aber erst anfangs Dezember. Bei dem Weine, den man nun in das kleinere Faß abzieht, tritt im Frühjahr eine kleine Nachgärung ein, nach deren Vollendung der Wein in Flaschen abgezogen werden kann. Er ist dann so ziemlich klarer.

Behandlung der Beerenweine nach der Gärung. Es ist gut, den Beerenwein nach vollendeter Gärung in ein kleines Faß von der Hefe abzugießen; denn er bekommt oft einen unangenehmen Beigeschmack, wenn er zu lange auf der Hefe lagert. Die Gärung ist manchmal schon in zwei Monaten nach der Bereitung vollendet, oft aber erst anfangs Dezember. Bei dem Weine, den man nun in das kleinere Faß abzieht, tritt im Frühjahr eine kleine Nachgärung ein, nach deren Vollendung der Wein in Flaschen abgezogen werden kann. Er ist dann so ziemlich klarer.

Behandlung der Beerenweine nach der Gärung. Es ist gut, den Beerenwein nach vollendeter Gärung in ein kleines Faß von der Hefe abzugießen; denn er bekommt oft einen unangenehmen Beigeschmack, wenn er zu lange auf der Hefe lagert. Die Gärung ist manchmal schon in zwei Monaten nach der Bereitung vollendet, oft aber erst anfangs Dezember. Bei dem Weine, den man nun in das kleinere Faß abzieht, tritt im Frühjahr eine kleine Nachgärung ein, nach deren Vollendung der Wein in Flaschen abgezogen werden kann. Er ist dann so ziemlich klarer.

Behandlung der Beerenweine nach der Gärung. Es ist gut, den Beerenwein nach vollendeter Gärung in ein kleines Faß von der Hefe abzugießen; denn er bekommt oft einen unangenehmen Beigeschmack, wenn er zu lange auf der Hefe lagert. Die Gärung ist manchmal schon in zwei Monaten nach der Bereitung vollendet, oft aber erst anfangs Dezember. Bei dem Weine, den man nun in das kleinere Faß abzieht, tritt im Frühjahr eine kleine Nachgärung ein, nach deren Vollendung der Wein in Flaschen abgezogen werden kann. Er ist dann so ziemlich klarer.

„Steht fest auf ihren Beinchen.“

Vor nicht zu langer Zeit waren Herr und Frau Schröder um die Gesundheit ihres kleinen Töchterchens Gertrud sehr besorgt. Sie hörten zu der Zeit von Scott's Emulsion, machten einen Versuch, und nach kurzer Zeit, obschon die kleine Gertrud damals noch nicht ein Jahr alt war, stand sie fest auf ihren Beinchen und gab sich Mühe, zu laufen.

Dieser Erfolg bei Bonn, Koblstraße 8, den 12. April 1905. Unser Töchterchen Gertrud war in den ersten Monaten ein gesundes, kräftiges Kind, bekam jedoch plötzlich Krämpfe,

wozu sich Durchfall und Erbrechen gesellte, und kam dadurch so herunter, daß wir alle Tage für ihr Leben fürchteten. In dieser Zeit hörten wir von Scott's Emulsion und bewirkten sie bei unserer Kleinen. Die gute Wirkung zeigte sie rasch bald; das Kind fing wieder an, Nahrung bei sich zu behalten, bekam Appetit und kräftigte sich nach wenigen Flaschen so, daß wir große Freude an ihr haben. Sie wird mit jedem Tag dicker und kräftiger, hat fünf Zähne ohne Schwierigkeiten bekommen und steht fest auf ihren Beinchen. Trotzdem sie noch nicht ganz ein Jahr alt ist, gibt sie sich schon Mühe, zu laufen. (192.) Johann Schröder nebst Frau.

Scott's Emulsion ist nicht nur ein gutes Nahrungsmittel, sondern kräftigt das ganze Körpersystem, regt den Appetit an und bewirkt, daß selbst gewöhnliche Nahrung erhöhten Nutzen bringt.

Für Kinder oder schwächliche Erwachsene jeden Alters ist dieser Umstand von hohem Wert, zumal Scott's Emulsion durchaus angenehm schmeckt und die Verdauung nicht im geringsten belästigt.

Scott's Emulsion wird von uns ausschließlich im großen verkauft, und zwar nie lose nach Gewicht oder Maß, sondern nur in verschlossenen Dosepackungen in Apotheken mit unierer Säugmarke (Kücher mit großem Dorsch auf dem Rücken). Scott & Böhme, G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Bestandteile: Feinster Medizinal-Weizenkeim 1500, prima Glycerin 500, unterphosphorigsaures Kalk 43, unterphosphorigsaures Natrium 20, unlös. Traganth 30, feinstes arab. Gummi pulv. 20, deshydrirtes Wasser 1230, Nitrofol 110. Hierzu aromatische Emulsion mit Bismut, Mandel- und Gaultieria-Bl. je 2 Tropfen. (193)



Tatsachen beweisen!

Zur Frühjahrswahl wurde ich einen Versuch mit Ihrer Marke B. Bei dem Versäubern dieser Marke habe ich eine vollständige Gesundheit bei meinen Schweinen bemerkt und teile Ihnen hierüber meine vollen Erfahrungen mit. Senden Sie wieder 50 Kilo. Orlos von b. Ostgen. August Jescheniak.

Graichen's weltberühmter Futterkalk bietet die größte

Sicherheit in Bezug auf Reinheit und Citratlöslichkeit, und wird derselbe von keinem Kalke der Konkurrenz übertroffen.

Marke A für trächtige Tiere und zur Aufzucht 5 Kilo M. 2-12 $\frac{1}{2}$, Kilo M. 4-, 25 Kilo M. 7-, 50 Kilo M. 12-, 75 Kilo M. 18-25 Kilo M. 9,75, 50 Kilo M. 18-.

Alle franks jeder Station. E. Graichen & Co., Chem.Fabrik, Leipzig-Eutritzsch 15.

Lüdtige Provisionsweise überaus geübt. (199)



Coronapf.-Ring, m. Simill-Brillant Silber erud. 1,25, oder Cap-Rubin vergold. Silber 1,75, Gold 383 St. 4,25. **Silb.-Carm.-u. Radfahr.-Ringe** St. 1,50. **Goldene Ringe** 383 von 1,20 an. **Reich illust. Preisliste** in Uhren, Ketten, Gold-, u. Silberwaren etc. gratis und franko. **Ahrensmaier u. Wiederverkäufer** verlangen **Engros-Katalog**. Versand nur gegen Nachnahme od. vorh. Einzahlung. Porto und Packung extra. **Umfangslos geliefert.** **Hugo Pincus, Hannover 37.**

Elektrische Taschenlampen. Serie I St. 0,75. II „ 1,25. III „ 1,75. **Leinwandlampen** 1,50. **Kronleuchten** 1,75. **Bedürfnisse** Serie I St. 3- u. II „ 4- u. III „ 5- u. IV „ 6- u. V „ 7- u. VI „ 8- u. VII „ 9- u. VIII „ 10- u. IX „ 11- u. X „ 12- u. XI „ 13- u. XII „ 14- u. XIII „ 15- u. XIV „ 16- u. XV „ 17- u. XVI „ 18- u. XVII „ 19- u. XVIII „ 20- u. XIX „ 21- u. XX „ 22- u. XXI „ 23- u. XXII „ 24- u. XXIII „ 25- u. XXIV „ 26- u. XXV „ 27- u. XXVI „ 28- u. XXVII „ 29- u. XXX „ 30- u. XXXI „ 32- u. XXXII „ 33- u. XXXIII „ 34- u. XXXIV „ 35- u. XXXV „ 36- u. XXXVI „ 37- u. XXXVII „ 38- u. XXXVIII „ 39- u. XXXIX „ 40- u. XXXX „ 41- u. XXXXI „ 42- u. XXXXII „ 43- u. XXXXIII „ 44- u. XXXXIV „ 45- u. XXXXV „ 46- u. XXXXVI „ 47- u. XXXXVII „ 48- u. XXXXVIII „ 49- u. XXXXIX „ 50- u. XXXXX „ 51- u. XXXXXI „ 52- u. XXXXXII „ 53- u. XXXXXIII „ 54- u. XXXXXIV „ 55- u. XXXXXV „ 56- u. XXXXXVI „ 57- u. XXXXXVII „ 58- u. XXXXXVIII „ 59- u. XXXXXIX „ 60- u. XXXXXX „ 61- u. XXXXXXI „ 62- u. XXXXXXII „ 63- u. XXXXXXIII „ 64- u. XXXXXXIV „ 65- u. XXXXXXV „ 66- u. XXXXXXVI „ 67- u. XXXXXXVII „ 68- u. XXXXXXVIII „ 69- u. XXXXXXIX „ 70- u. XXXXXXX „ 71- u. XXXXXXXI „ 72- u. XXXXXXXII „ 73- u. XXXXXXXIII „ 74- u. XXXXXXXIV „ 75- u. XXXXXXXV „ 76- u. XXXXXXXVI „ 77- u. XXXXXXXVII „ 78- u. XXXXXXXVIII „ 79- u. XXXXXXXIX „ 80- u. XXXXXXXX „ 81- u. XXXXXXXXI „ 82- u. XXXXXXXXII „ 83- u. XXXXXXXXIII „ 84- u. XXXXXXXXIV „ 85- u. XXXXXXXXV „ 86- u. XXXXXXXXVI „ 87- u. XXXXXXXXVII „ 88- u. XXXXXXXXVIII „ 89- u. XXXXXXXXIX „ 90- u. XXXXXXXXX „ 91- u. XXXXXXXXXI „ 92- u. XXXXXXXXXII „ 93- u. XXXXXXXXXIII „ 94- u. XXXXXXXXXIV „ 95- u. XXXXXXXXXV „ 96- u. XXXXXXXXXVI „ 97- u. XXXXXXXXXVII „ 98- u. XXXXXXXXXVIII „ 99- u. XXXXXXXXXIX „ 100- u. XXXXXXXXXX „ 101- u. XXXXXXXXXXI „ 102- u. XXXXXXXXXXII „ 103- u. XXXXXXXXXXIII „ 104- u. XXXXXXXXXXIV „ 105- u. XXXXXXXXXXV „ 106- u. XXXXXXXXXXVI „ 107- u. XXXXXXXXXXVII „ 108- u. XXXXXXXXXXVIII „ 109- u. XXXXXXXXXXIX „ 110- u. XXXXXXXXXXI „ 111- u. XXXXXXXXXXII „ 112- u. XXXXXXXXXXIII „ 113- u. XXXXXXXXXXIV „ 114- u. XXXXXXXXXXV „ 115- u. XXXXXXXXXXVI „ 116- u. XXXXXXXXXXVII „ 117- u. XXXXXXXXXXVIII „ 118- u. XXXXXXXXXXIX „ 119- u. XXXXXXXXXXI „ 120- u. XXXXXXXXXXII „ 121- u. XXXXXXXXXXIII „ 122- u. XXXXXXXXXXIV „ 123- u. XXXXXXXXXXV „ 124- u. XXXXXXXXXXVI „ 125- u. XXXXXXXXXXVII „ 126- u. XXXXXXXXXXVIII „ 127- u. XXXXXXXXXXIX „ 128- u. XXXXXXXXXXI „ 129- u. XXXXXXXXXXII „ 130- u. XXXXXXXXXXIII „ 131- u. XXXXXXXXXXIV „ 132- u. XXXXXXXXXXV „ 133- u. XXXXXXXXXXVI „ 134- u. XXXXXXXXXXVII „ 135- u. XXXXXXXXXXVIII „ 136- u. XXXXXXXXXXIX „ 137- u. XXXXXXXXXXI „ 138- u. XXXXXXXXXXII „ 139- u. XXXXXXXXXXIII „ 140- u. XXXXXXXXXXIV „ 141- u. XXXXXXXXXXV „ 142- u. XXXXXXXXXXVI „ 143- u. XXXXXXXXXXVII „ 144- u. XXXXXXXXXXVIII „ 145- u. XXXXXXXXXXIX „ 146- u. XXXXXXXXXXI „ 147- u. XXXXXXXXXXII „ 148- u. XXXXXXXXXXIII „ 149- u. XXXXXXXXXXIV „ 150- u. XXXXXXXXXXV „ 151- u. XXXXXXXXXXVI „ 152- u. XXXXXXXXXXVII „ 153- u. XXXXXXXXXXVIII „ 154- u. XXXXXXXXXXIX „ 155- u. XXXXXXXXXXI „ 156- u. XXXXXXXXXXII „ 157- u. XXXXXXXXXXIII „ 158- u. XXXXXXXXXXIV „ 159- u. XXXXXXXXXXV „ 160- u. XXXXXXXXXXVI „ 161- u. XXXXXXXXXXVII „ 162- u. XXXXXXXXXXVIII „ 163- u. XXXXXXXXXXIX „ 164- u. XXXXXXXXXXI „ 165- u. XXXXXXXXXXII „ 166- u. XXXXXXXXXXIII „ 167- u. XXXXXXXXXXIV „ 168- u. XXXXXXXXXXV „ 169- u. XXXXXXXXXXVI „ 170- u. XXXXXXXXXXVII „ 171- u. XXXXXXXXXXVIII „ 172- u. XXXXXXXXXXIX „ 173- u. XXXXXXXXXXI „ 174- u. XXXXXXXXXXII „ 175- u. XXXXXXXXXXIII „ 176- u. XXXXXXXXXXIV „ 177- u. XXXXXXXXXXV „ 178- u. XXXXXXXXXXVI „ 179- u. XXXXXXXXXXVII „ 180- u. XXXXXXXXXXVIII „ 181- u. XXXXXXXXXXIX „ 182- u. XXXXXXXXXXI „ 183- u. XXXXXXXXXXII „ 184- u. XXXXXXXXXXIII „ 185- u. XXXXXXXXXXIV „ 186- u. XXXXXXXXXXV „ 187- u. XXXXXXXXXXVI „ 188- u. XXXXXXXXXXVII „ 189- u. XXXXXXXXXXVIII „ 190- u. XXXXXXXXXXIX „ 191- u. XXXXXXXXXXI „ 192- u. XXXXXXXXXXII „ 193- u. XXXXXXXXXXIII „ 194- u. XXXXXXXXXXIV „ 195- u. XXXXXXXXXXV „ 196- u. XXXXXXXXXXVI „ 197- u. XXXXXXXXXXVII „ 198- u. XXXXXXXXXXVIII „ 199- u. XXXXXXXXXXIX „ 200- u. XXXXXXXXXXI „ 201- u. XXXXXXXXXXII „ 202- u. XXXXXXXXXXIII „ 203- u. XXXXXXXXXXIV „ 204- u. XXXXXXXXXXV „ 205- u. XXXXXXXXXXVI „ 206- u. XXXXXXXXXXVII „ 207- u. XXXXXXXXXXVIII „ 208- u. XXXXXXXXXXIX „ 209- u. XXXXXXXXXXI „ 210- u. XXXXXXXXXXII „ 211- u. XXXXXXXXXXIII „ 212- u. XXXXXXXXXXIV „ 213- u. XXXXXXXXXXV „ 214- u. XXXXXXXXXXVI „ 215- u. XXXXXXXXXXVII „ 216- u. XXXXXXXXXXVIII „ 217- u. XXXXXXXXXXIX „ 218- u. XXXXXXXXXXI „ 219- u. XXXXXXXXXXII „ 220- u. XXXXXXXXXXIII „ 221- u. XXXXXXXXXXIV „ 222- u. XXXXXXXXXXV „ 223- u. XXXXXXXXXXVI „ 224- u. XXXXXXXXXXVII „ 225- u. XXXXXXXXXXVIII „ 226- u. XXXXXXXXXXIX „ 227- u. XXXXXXXXXXI „ 228- u. XXXXXXXXXXII „ 229- u. XXXXXXXXXXIII „ 230- u. XXXXXXXXXXIV „ 231- u. XXXXXXXXXXV „ 232- u. XXXXXXXXXXVI „ 233- u. XXXXXXXXXXVII „ 234- u. XXXXXXXXXXVIII „ 235- u. XXXXXXXXXXIX „ 236- u. XXXXXXXXXXI „ 237- u. XXXXXXXXXXII „ 238- u. XXXXXXXXXXIII „ 239- u. XXXXXXXXXXIV „ 240- u. XXXXXXXXXXV „ 241- u. XXXXXXXXXXVI „ 242- u. XXXXXXXXXXVII „ 243- u. XXXXXXXXXXVIII „ 244- u. XXXXXXXXXXIX „ 245- u. XXXXXXXXXXI „ 246- u. XXXXXXXXXXII „ 247- u. XXXXXXXXXXIII „ 248- u. XXXXXXXXXXIV „ 249- u. XXXXXXXXXXV „ 250- u. XXXXXXXXXXVI „ 251- u. XXXXXXXXXXVII „ 252- u. XXXXXXXXXXVIII „ 253- u. XXXXXXXXXXIX „ 254- u. XXXXXXXXXXI „ 255- u. XXXXXXXXXXII „ 256- u. XXXXXXXXXXIII „ 257- u. XXXXXXXXXXIV „ 258- u. XXXXXXXXXXV „ 259- u. XXXXXXXXXXVI „ 260- u. XXXXXXXXXXVII „ 261- u. XXXXXXXXXXVIII „ 262- u. XXXXXXXXXXIX „ 263- u. XXXXXXXXXXI „ 264- u. XXXXXXXXXXII „ 265- u. XXXXXXXXXXIII „ 266- u. XXXXXXXXXXIV „ 267- u. XXXXXXXXXXV „ 268- u. XXXXXXXXXXVI „ 269- u. XXXXXXXXXXVII „ 270- u. XXXXXXXXXXVIII „ 271- u. XXXXXXXXXXIX „ 272- u. XXXXXXXXXXI „ 273- u. XXXXXXXXXXII „ 274- u. XXXXXXXXXXIII „ 275- u. XXXXXXXXXXIV „ 276- u. XXXXXXXXXXV „ 277- u. XXXXXXXXXXVI „ 278- u. XXXXXXXXXXVII „ 279- u. XXXXXXXXXXVIII „ 280- u. XXXXXXXXXXIX „ 281- u. XXXXXXXXXXI „ 282- u. XXXXXXXXXXII „ 283- u. XXXXXXXXXXIII „ 284- u. XXXXXXXXXXIV „ 285- u. XXXXXXXXXXV „ 286- u. XXXXXXXXXXVI „ 287- u. XXXXXXXXXXVII „ 288- u. XXXXXXXXXXVIII „ 289- u. XXXXXXXXXXIX „ 290- u. XXXXXXXXXXI „ 291- u. XXXXXXXXXXII „ 292- u. XXXXXXXXXXIII „ 293- u. XXXXXXXXXXIV „ 294- u. XXXXXXXXXXV „ 295- u. XXXXXXXXXXVI „ 296- u. XXXXXXXXXXVII „ 297- u. XXXXXXXXXXVIII „ 298- u. XXXXXXXXXXIX „ 299- u. XXXXXXXXXXI „ 300- u. XXXXXXXXXXII „ 301- u. XXXXXXXXXXIII „ 302- u. XXXXXXXXXXIV „ 303- u. XXXXXXXXXXV „ 304- u. XXXXXXXXXXVI „ 305- u. XXXXXXXXXXVII „ 306- u. XXXXXXXXXXVIII „ 307- u. XXXXXXXXXXIX „ 308- u. XXXXXXXXXXI „ 309- u. XXXXXXXXXXII „ 310- u. XXXXXXXXXXIII „ 311- u. XXXXXXXXXXIV „ 312- u. XXXXXXXXXXV „ 313- u. XXXXXXXXXXVI „ 314- u. XXXXXXXXXXVII „ 315- u. XXXXXXXXXXVIII „ 316- u. XXXXXXXXXXIX „ 317- u. XXXXXXXXXXI „ 318- u. XXXXXXXXXXII „ 319- u. XXXXXXXXXXIII „ 320- u. XXXXXXXXXXIV „ 321- u. XXXXXXXXXXV „ 322- u. XXXXXXXXXXVI „ 323- u. XXXXXXXXXXVII „ 324- u. XXXXXXXXXXVIII „ 325- u. XXXXXXXXXXIX „ 326- u. XXXXXXXXXXI „ 327- u. XXXXXXXXXXII „ 328- u. XXXXXXXXXXIII „ 329- u. XXXXXXXXXXIV „ 330- u. XXXXXXXXXXV „ 331- u. XXXXXXXXXXVI „ 332- u. XXXXXXXXXXVII „ 333- u. XXXXXXXXXXVIII „ 334- u. XXXXXXXXXXIX „ 335- u. XXXXXXXXXXI „ 336- u. XXXXXXXXXXII „ 337- u. XXXXXXXXXXIII „ 338- u. XXXXXXXXXXIV „ 339- u. XXXXXXXXXXV „ 340- u. XXXXXXXXXXVI „ 341- u. XXXXXXXXXXVII „ 342- u. XXXXXXXXXXVIII „ 343- u. XXXXXXXXXXIX „ 344- u. XXXXXXXXXXI „ 345- u. XXXXXXXXXXII „ 346- u. XXXXXXXXXXIII „ 347- u. XXXXXXXXXXIV „ 348- u. XXXXXXXXXXV „ 349- u. XXXXXXXXXXVI „ 350- u. XXXXXXXXXXVII „ 351- u. XXXXXXXXXXVIII „ 352- u. XXXXXXXXXXIX „ 353- u. XXXXXXXXXXI „ 354- u. XXXXXXXXXXII „ 355- u. XXXXXXXXXXIII „ 356- u. XXXXXXXXXXIV „ 357- u. XXXXXXXXXXV „ 358- u. XXXXXXXXXXVI „ 359- u. XXXXXXXXXXVII „ 360- u. XXXXXXXXXXVIII „ 361- u. XXXXXXXXXXIX „ 362- u. XXXXXXXXXXI „ 363- u. XXXXXXXXXXII „ 364- u. XXXXXXXXXXIII „ 365- u. XXXXXXXXXXIV „ 366- u. XXXXXXXXXXV „ 367- u. XXXXXXXXXXVI „ 368- u. XXXXXXXXXXVII „ 369- u. XXXXXXXXXXVIII „ 370- u. XXXXXXXXXXIX „ 371- u. XXXXXXXXXXI „ 372- u. XXXXXXXXXXII „ 373- u. XXXXXXXXXXIII „ 374- u. XXXXXXXXXXIV „ 375- u. XXXXXXXXXXV „ 376- u. XXXXXXXXXXVI „ 377- u. XXXXXXXXXXVII „ 378- u. XXXXXXXXXXVIII „ 379- u. XXXXXXXXXXIX „ 380- u. XXXXXXXXXXI „ 381- u. XXXXXXXXXXII „ 382- u. XXXXXXXXXXIII „ 383- u. XXXXXXXXXXIV „ 384- u. XXXXXXXXXXV „ 385- u. XXXXXXXXXXVI „ 386- u. XXXXXXXXXXVII „ 387- u. XXXXXXXXXXVIII „ 388- u. XXXXXXXXXXIX „ 389- u. XXXXXXXXXXI „ 390- u. XXXXXXXXXXII „ 391- u. XXXXXXXXXXIII „ 392- u. XXXXXXXXXXIV „ 393- u. XXXXXXXXXXV „ 394- u. XXXXXXXXXXVI „ 395- u. XXXXXXXXXXVII „ 396- u. XXXXXXXXXXVIII „ 397- u. XXXXXXXXXXIX „ 398- u. XXXXXXXXXXI „ 399- u. XXXXXXXXXXII „ 400- u. XXXXXXXXXXIII „ 401- u. XXXXXXXXXXIV „ 402- u. XXXXXXXXXXV „ 403- u. XXXXXXXXXXVI „ 404- u. XXXXXXXXXXVII „ 405- u. XXXXXXXXXXVIII „ 406- u. XXXXXXXXXXIX „ 407- u. XXXXXXXXXXI „ 408- u. XXXXXXXXXXII „ 409- u. XXXXXXXXXXIII „ 410- u. XXXXXXXXXXIV „ 411- u. XXXXXXXXXXV „ 412- u. XXXXXXXXXXVI „ 413- u. XXXXXXXXXXVII „ 414- u. XXXXXXXXXXVIII „ 415- u. XXXXXXXXXXIX „ 416- u. XXXXXXXXXXI „ 417- u. XXXXXXXXXXII „ 418- u. XXXXXXXXXXIII „ 419- u. XXXXXXXXXXIV „ 420- u. XXXXXXXXXXV „ 421- u. XXXXXXXXXXVI „ 422- u. XXXXXXXXXXVII „ 423- u. XXXXXXXXXXVIII „ 424- u. XXXXXXXXXXIX „ 425- u. XXXXXXXXXXI „ 426- u. XXXXXXXXXXII „ 427- u. XXXXXXXXXXIII „ 428- u. XXXXXXXXXXIV „ 429- u. XXXXXXXXXXV „ 430- u. XXXXXXXXXXVI „ 431- u. XXXXXXXXXXVII „ 432- u. XXXXXXXXXXVIII „ 433- u. XXXXXXXXXXIX „ 434- u. XXXXXXXXXXI „ 435- u. XXXXXXXXXXII „ 436- u. XXXXXXXXXXIII „ 437- u. XXXXXXXXXXIV „ 438- u. XXXXXXXXXXV „ 439- u. XXXXXXXXXXVI „ 440- u. XXXXXXXXXXVII „ 441- u. XXXXXXXXXXVIII „ 442- u. XXXXXXXXXXIX „ 443- u. XXXXXXXXXXI „ 444- u. XXXXXXXXXXII „ 445- u. XXXXXXXXXXIII „ 446- u. XXXXXXXXXXIV „ 447- u. XXXXXXXXXXV „ 448- u. XXXXXXXXXXVI „ 449- u. XXXXXXXXXXVII „ 450- u. XXXXXXXXXXVIII „ 451- u. XXXXXXXXXXIX „ 452- u. XXXXXXXXXXI „ 453- u. XXXXXXXXXXII „ 454- u. XXXXXXXXXXIII „ 455- u. XXXXXXXXXXIV „ 456- u. XXXXXXXXXXV „ 457- u. XXXXXXXXXXVI „ 458- u. XXXXXXXXXXVII „ 459- u. XXXXXXXXXXVIII „ 460- u. XXXXXXXXXXIX „ 461- u. XXXXXXXXXXI „ 462- u. XXXXXXXXXXII „ 463- u. XXXXXXXXXXIII „ 464- u. XXXXXXXXXXIV „ 465- u. XXXXXXXXXXV „ 466- u. XXXXXXXXXXVI „ 467- u. XXXXXXXXXXVII „ 468- u. XXXXXXXXXXVIII „ 469- u. XXXXXXXXXXIX „ 470- u. XXXXXXXXXXI „ 471- u. XXXXXXXXXXII „ 472- u. XXXXXXXXXXIII „ 473- u. XXXXXXXXXXIV „ 474- u. XXXXXXXXXXV „ 475- u. XXXXXXXXXXVI „ 476- u. XXXXXXXXXXVII „ 477- u. XXXXXXXXXXVIII „ 478- u. XXXXXXXXXXIX „ 479- u. XXXXXXXXXXI „ 480- u. XXXXXXXXXXII „ 481- u. XXXXXXXXXXIII „ 482- u. XXXXXXXXXXIV „ 483- u. XXXXXXXXXXV „ 484- u. XXXXXXXXXXVI „ 485- u. XXXXXXXXXXVII „ 486- u. XXXXXXXXXXVIII „ 487- u. XXXXXXXXXXIX „ 488- u. XXXXXXXXXXI „ 489- u. XXXXXXXXXXII „ 490- u. XXXXXXXXXXIII „ 491- u. XXXXXXXXXXIV „ 492- u. XXXXXXXXXXV „ 493- u. XXXXXXXXXXVI „ 494- u. XXXXXXXXXXVII „ 495- u. XXXXXXXXXXVIII „ 496- u. XXXXXXXXXXIX „ 497- u. XXXXXXXXXXI „ 498- u. XXXXXXXXXXII „ 499- u. XXXXXXXXXXIII „ 500- u. XXXXXXXXXXIV „ 501- u. XXXXXXXXXXV „ 502- u. XXXXXXXXXXVI „ 503- u. XXXXXXXXXXVII „ 504- u. XXXXXXXXXXVIII „ 505- u. XXXXXXXXXXIX „ 506- u. XXXXXXXXXXI „ 507- u. XXXXXXXXXXII „ 508- u. XXXXXXXXXXIII „ 509- u. XXXXXXXXXXIV „ 510- u. XXXXXXXXXXV „ 511- u. XXXXXXXXXXVI „ 512- u. XXXXXXXXXXVII „ 513- u. XXXXXXXXXXVIII „ 514- u. XXXXXXXXXXIX „ 515- u. XXXXXXXXXXI „ 516- u. XXXXXXXXXXII „ 517- u. XXXXXXXXXXIII „ 518- u. XXXXXXXXXXIV „ 519- u. XXXXXXXXXXV „ 520- u. XXXXXXXXXXVI „ 521- u. XXXXXXXXXXVII „ 522- u. XXXXXXXXXXVIII „ 523- u. XXXXXXXXXXIX „ 524- u. XXXXXXXXXXI „ 525- u. XXXXXXXXXXII „ 526- u. XXXXXXXXXXIII „ 527- u. XXXXXXXXXXIV „ 528- u. XXXXXXXXXXV „ 529- u. XXXXXXXXXXVI „ 530- u. XXXXXXXXXXVII „ 531- u. XXXXXXXXXXVIII „ 532- u. XXXXXXXXXXIX „ 533- u. XXXXXXXXXXI „ 534- u. XXXXXXXXXXII „ 535- u. XXXXXXXXXXIII „ 536- u. XXXXXXXXXXIV „ 537- u. XXXXXXXXXXV „ 538- u. XXXXXXXXXXVI „ 539- u. XXXXXXXXXXVII „ 540- u. XXXXXXXXXXVIII „ 541- u. XXXXXXXXXXIX „ 542- u. XXXXXXXXXXI „ 543- u. XXXXXXXXXXII „ 544- u. XXXXXXXXXXIII „ 545- u. XXXXXXXXXXIV „ 546- u. XXXXXXXXXXV „ 547- u. XXXXXXXXXXVI „ 548- u. XXXXXXXXXXVII „ 549- u. XXXXXXXXXXVIII „ 550- u. XXXXXXXXXXIX „ 551- u. XXXXXXXXXXI „ 552- u. XXXXXXXXXXII „ 553- u. XXXXXXXXXXIII „ 554- u. XXXXXXXXXXIV „ 555- u. XXXXXXXXXXV „ 556- u. XXXXXXXXXXVI „ 557- u. XXXXXXXXXXVII „ 558- u. XXXXXXXXXXVIII „ 559- u. XXXXXXXXXXIX „ 560- u. XXXXXXXXXXI „ 561- u. XXXXXXXXXXII „ 562- u. XXXXXXXXXXIII „ 563- u. XXXXXXXXXXIV „ 564- u. XXXXXXXXXXV „ 565- u. XXXXXXXXXXVI „ 566- u. XXXXXXXXXXVII „ 567- u. XXXXXXXXXXVIII „ 568- u. XXXXXXXXXXIX „ 569- u. XXXXXXXXXXI „ 570- u. XXXXXXXXXXII „ 571- u. XXXXXXXXXXIII „ 572- u. XXXXXXXXXXIV „ 573- u. XXXXXXXXXXV „ 574- u. XXXXXXXXXXVI „ 575- u. XXXXXXXXXXVII „ 576- u. XXXXXXXXXXVIII „ 577- u. XXXXXXXXXXIX „ 578- u. XXXXXXXXXXI „ 579- u. XXXXXXXXXXII „ 580- u. XXXXXXXXXXIII „ 581- u. XXXXXXXXXXIV „ 582- u. XXXXXXXXXXV „ 583- u. XXXXXXXXXXVI „ 584- u. XXXXXXXXXXVII „ 585- u. XXXXXXXXXXVIII „ 586- u. XXXXXXXXXXIX „ 587- u. XXXXXXXXXXI „ 588- u. XXXXXXXXXXII „ 589- u. XXXXXXXXXXIII „ 590- u. XXXXXXXXXXIV „ 591- u. XXXXXXXXXXV „ 592- u. XXXXXXXXXXVI „ 593- u. XXXXXXXXXXVII „ 594- u. XXXXXXXXXXVIII „ 595- u. XXXXXXXXXXIX „ 596- u. XXXXXXXXXXI „ 597- u. XXXXXXXXXXII „ 598- u. XXXXXXXXXXIII „ 599- u. XXXXXXXXXXIV „ 600- u. XXXXXXXXXXV „ 601- u. XXXXXXXXXXVI „ 602- u. XXXXXXXXXXVII „ 603- u. XXXXXXXXXXVIII „ 604- u. XXXXXXXXXXIX „ 605- u. XXXXXXXXXXI „ 606- u. XXXXXXXXXXII „ 607- u. XXXXXXXXXXIII „ 608- u. XXXXXXXXXXIV „ 609- u. XXXXXXXXXXV „ 610- u. XXXXXXXXXXVI „ 611- u. XXXXXXXXXXVII „ 612- u. XXXXXXXXXXVIII „ 613- u. XXXXXXXXXXIX „ 614- u. XXXXXXXXXXI „ 615- u. XXXXXXXXXXII „ 616- u. XXXXXXXXXXIII „ 617- u. XXXXXXXXXXIV „ 618- u. XXXXXXXXXXV „ 619- u. XXXXXXXXXXVI „ 620- u. XXXXXXXXXXVII „ 621- u. XXXXXXXXXXVIII „ 622- u. XXXXXXXXXXIX „ 623- u. XXXXXXXXXXI „ 624- u. XXXXXXXXXXII „ 625- u. XXXXXXXXXXIII „ 626- u. XXXXXXXXXXIV „ 627- u. XXXXXXXXXXV „ 628- u. XXXXXXXXXXVI „ 629- u. XXXXXXXXXXVII „ 630- u. XXXXXXXXXXVIII „ 631- u. XXXXXXXXXXIX „ 632- u. XXXXXXXXXXI „ 633- u. XXXXXXXXXXII „ 634- u. XXXXXXXXXXIII „ 635- u. XXXXXXXXXXIV „ 636- u. XXXXXXXXXXV „ 637- u. XXXXXXXXXXVI „ 638- u. XXXXXXXXXXVII „ 639- u. XXXXXXXXXXVIII „ 640- u. XXXXXXXXXXIX „ 641- u. XXXXXXXXXXI „ 642- u. XXXXXXXXXXII „ 643- u. XXXXXXXXXXIII „ 644- u. XXXXXXXXXXIV „ 645- u. XXXXXXXXXXV „ 646- u. XXXXXXXXXXVI „ 647- u. XXXXXXXXXXVII „ 648- u. XXXXXXXXXXVIII „ 649- u. XXXXXXXXXXIX „ 650- u. XXXXXXXXXXI „ 651- u. XXXXXXXXXXII „ 652- u. XXXXXXXXXXIII „ 653- u. XXXXXXXXXXIV „ 654- u. XXXXXXXXXXV „ 655- u. XXXXXXXXXXVI „ 656- u. XXXXXXXXXXVII „ 657- u. XXXXXXXXXXVIII „ 658- u. XXXXXXXXXXIX „ 659- u. XXXXXXXXXXI „ 660- u. XXXXXXXXXXII „ 661- u. XXXXXXXXXXIII „ 662- u. XXXXXXXXXXIV „ 663- u. XXXXXXXXXXV „ 664- u. XXXXXXXXXXVI „ 665- u. XXXXXXXXXXVII „ 666- u. XXXXXXXXXXVIII „ 667- u. XXXXXXXXXXIX „ 668- u. XXXXXXXXXXI „ 669- u. XXXXXXXXXXII „ 670- u. XXXXXXXXXXIII „ 671- u. XXXXXXXXXXIV „ 672- u. XXXXXXXXXXV „ 673- u. XXXXXXXXXXVI „ 674- u. XXXXXXXXXXVII „ 675- u. XXXXXXXXXXVIII „ 676- u. XXXXXXXXXXIX „ 677- u. XXXXXXXXXXI „ 678- u. XXXXXXXXXXII „ 679- u. XXXXXXXXXXIII „ 680- u. XXXXXXXXXXIV „ 681- u. XXXXXXXXXXV „ 682- u. XXXXXXXXXXVI „ 683- u. XXXXXXXXXXVII „ 684- u. XXXXXXXXXXVIII „ 685- u. XXXXXXXXXXIX „ 686- u. XXXXXXXXXXI „ 687- u. XXXXXXXXXXII „ 688- u. XXXXXXXXXXIII „ 689- u. XXXXXXXXXXIV „ 690- u. XXXXXXXXXXV „ 691- u. XXXXXXXXXXVI „ 692- u. XXXXXXXXXXVII „ 693- u. XXXXXXXXXXVIII „ 694- u. XXXXXXXXXXIX „ 695- u. XXXXXXXXXXI „ 696- u. XXXXXXXXXXII „ 697- u. XXXXXXXXXXIII „ 698- u. XXXXXXXXXXIV „ 699- u. XXXXXXXXXXV „ 700- u. XXXXXXXXXXVI „ 701- u. XXXXXXXXXXVII „ 702- u. XXXXXXXXXXVIII „ 703- u. XXXXXXXXXXIX „ 704- u. XXXXXXXXXXI „ 705- u. XXXXXXXXXXII „ 706- u. XXXXXXXXXXIII „ 707- u. XXXXXXXXXXIV „ 708- u. XXXXXXXXXXV „ 709- u. XXXXXXXXXXVI „ 710- u. XXXXXXXXXXVII „ 711- u. XXXXXXXXXXVIII „ 712- u. XXXXXXXXXXIX „ 713- u. XXXXXXXXXXI „ 714- u. XXXXXXXXXXII „ 715- u. XXXXXXXXXXIII „ 716- u. XXXXXXXXXXIV „ 717- u. XXXXXXXXXXV „ 718- u. XXXXXXXXXXVI „ 719- u. XXXXXXXXXXVII „ 720- u. XXXXXXXXXXVIII „ 721- u. XXXXXXXXXXIX „ 722- u. XXXXXXXXXXI „ 723- u. XXXXXXXXXXII „ 724- u. XXXXXXXXXXIII „ 725- u. XXXXXXXXXXIV „ 726- u. XXXXXXXXXXV „ 727- u. XXXXXXXXXXVI „ 728- u. XXXXXXXXXXVII „ 729- u. XXXXXXXXXXVIII „ 730- u. XXXXXXXXXXIX „ 731- u. XXXXXXXXXXI „ 732- u. XXXXXXXXXXII „ 733- u. XXXXXXXXXXIII „ 734- u. XXXXXXXXXXIV „ 735- u. XXXXXXXXXXV „ 736- u. XXXXXXXXXXVI „ 737- u. XXXXXXXXXXVII „ 738- u. XXXXXXXXXXVIII „ 739- u. XXXXXXXXXXIX „ 740- u. XXXXXXXXXXI „ 741- u. XXXXXXXXXXII „ 742- u. XXXXXXXXXXIII „ 743- u. XXXXXXXXXXIV „ 744- u. XXXXXXXXXXV „ 745- u. XXXXXXXXXXVI „ 746- u. XXXXXXXXXXVII „ 747- u. XXXXXXXXXXVIII „ 748- u. XXXXXXXXXXIX „ 749- u. XXXXXXXXXXI „ 750- u. XXXXXXXXXXII „ 751- u. XXXXXXXXXXIII „ 752- u. XXXXXXXXXXIV „ 753- u. XXXXXXXXXXV „ 754- u. XXXXXXXXXXVI „ 755- u. XXXXXXXXXXVII „ 756- u. XXXXXXXXXXVIII „ 757- u. XXXXXXXXXXIX „ 758- u. XXXXXXXXXXI „ 759- u. XXXXXXXXXXII „ 760- u. XXXXXXXXXXIII „ 761- u. XXXXXXXXXXIV „ 762- u. XXXXXXXXXXV „ 763- u. XXXXXXXXXXVI „ 764- u. XXXXXXXXXXVII „ 765- u. XXXXXXXXXXVIII „ 766- u. XXXXXXXXXXIX „ 767- u. XXXXXXXXXXI „ 768- u. XXXXXXXXXXII „ 769- u. XXXXXXXXXXIII „ 770- u. XXXXXXXXXXIV „ 771- u. XXXXXXXXXXV „ 772- u. XXXXXXXXXXVI „ 773- u. XXXXXXXXXXVII „ 774- u. XXXXXXXXXXVIII „ 775- u. XXXXXXXXXXIX „ 776- u. XXXXXXXXXXI „ 777- u. XXXXXXXXXXII „ 778- u. XXXXXXXXXXIII „ 779- u. XXXXXXXXXXIV „ 780- u. XXXXXXXXXXV „ 781- u. XXXXXXXXXXVI „ 782- u. XXXXXXXXXXVII „ 783- u. XXXXXXXXXXVIII „ 784- u. XXXXXXXXXXIX „ 785- u. XXXXXXXXXXI „ 786- u. XXXXXXXXXXII „ 787- u. XXXXXXXXXXIII „ 788- u. XXXXXXXXXXIV „ 789- u. XXXXXXXXXXV „ 790- u. XXXXXXXXXXVI „ 791- u. XXXXXXXXXXVII „ 792- u. XXXXXXXXXXVIII „ 793- u. XXXXXXXXXXIX „ 794- u. XXXXXXXXXXI „ 795- u. XXXXXXXXXXII „ 796- u. XXXXXXXXXXIII „ 797- u. XXXXXXXXXXIV „ 798- u. XXXXXXXXXXV „ 799- u. XXXXXXXXXXVI „ 800- u. XXXXXXXXXXVII „ 801- u. XXXXXXXXXXVIII „ 802- u. XXXXXXXXXXIX „ 803- u. XXXXXXXXXXI „ 804- u. XXXXXXXXXXII „ 805- u. XXXXXXXXXXIII „ 806- u. XXXXXXXXXXIV „ 807- u. XXXXXXXXXXV „ 808- u. XXXXXXXXXXVI „ 809- u. XXXXXXXXXXVII „ 810- u. XXXXXXXXXXVIII „ 811- u. XXXXXXXXXXIX „ 812- u. XXXXXXXXXXI „ 813- u. XXXXXXXXXXII „ 814- u. XXXXXXXXXXIII „ 815- u. XXXXXXXXXXIV „ 816- u. XXXXXXXXXXV „ 817- u. XXXXXXXXXXVI „ 818- u. XXXXXXXXXXVII „ 819- u. XXXXXXXXXXVIII „ 820- u. XXXXXXXXXXIX „ 821- u. XXXXXXXXXXI „ 822- u. XXXXXXXXXXII „ 823- u. XXXXXXXXXXIII „ 824- u. XXXXXXXXXXIV „ 825- u. XXXXXXXXXXV „ 826- u. XXXXXXXXXXVI „ 827- u. XXXXXXXXXXVII „ 828- u. XXXXXXXXXXVIII „ 829- u. XXXXXXXXXXIX „ 830- u. XXXXXXXXXXI „ 831- u. XXXXXXXXXXII „ 832- u. XXXXXXXXXXIII „ 833- u. XXXXXXXXXXIV „ 834- u. XXXXXXXXXXV „ 835- u. XXXXXXXXXXVI „ 836- u. XXXXXXXXXXVII „ 837- u. XXXXXXXXXXVIII „ 838- u. XXXXXXXXXXIX „ 839- u. XXXXXXXXXXI „ 840- u. XXXXXXXXXXII „ 841- u. XXXXXXXXXXIII „ 842- u. XXXXXXXXXXIV „ 843- u. XXXXXXXXXXV „ 844- u. XXXXXXXXXXVI „ 845- u. XXXXXXXXXXVII „ 846- u. XXXXXXXXXXVIII „ 847- u. XXXXXXXXXXIX „ 848- u. XXXXXXXXXXI „ 849- u. XXXXXXXXXXII „ 850- u. XXXXXXXXXXIII „ 851- u. XXXXXXXXXXIV „ 852- u. XXXXXXXXXXV „ 853- u. XXXXXXXXXXVI „ 854- u. XXXXXXXXXXVII „ 855- u. XXXXXXXXXXVIII „ 856- u. XXXXXXXXXXIX „ 857- u. XXXXXXXXXXI „ 858- u. XXXXXXXXXXII „ 859- u. XXXXXXXXXXIII „ 860- u. XXXXXXXXXXIV „ 861- u. XXXXXXXXXXV „ 862- u. XXXXXXXXXXVI „ 863- u. XXXXXXXXXXVII „ 864- u. XXXXXXXXXXVIII „ 865- u. XXXXXXXXXXIX „ 866- u. XXXXXXXXXXI „ 867- u. XXXXXXXXXXII „ 868- u. XXXXXXXXXXIII „ 869- u. XXXXXXXXXXIV „ 870- u. XXXXXXXXXXV „ 871- u. XXXXXXXXXXVI „ 872- u. XXXXXXXXXXVII „ 873- u. XXXXXXXXXXVIII „ 874- u. XXXXXXXXXXIX „ 875- u. XXXXXXXXXXI „ 876- u. XXXXXXXXXXII „ 877- u. XXXXXXXXXXIII „ 878- u. XXXXXXXXXXIV „ 879- u. XXXXXXXXXXV „ 880- u. XXXXXXXXXXVI „ 881- u. XXXXXXXXXXVII „ 882- u. XXXXXXXXXXVIII „ 883- u. XXXXXXXXXXIX „ 884- u. XXXXXXXXXXI „ 885- u. XXXXXXXXXXII „ 886- u. XXXXXXXXXXIII „ 887- u. XXXXXXXXXXIV „ 888- u. XXXXXXXXXXV „ 889- u. XXXXXXXXXXVI „ 890- u. XXXXXXXXXXVII „ 891- u. XXXXXXXXXXVIII „ 892- u. XXXXXXXXXXIX „ 893- u. XXXXXXXXXXI „ 894- u. XXXXXXXXXXII „ 895- u. XXXXXXXXXXIII „ 896- u. XXXXXXXXXXIV „ 897- u. XXXXXXXXXXV „ 898- u. XXXXXXXXXXVI „ 899- u. XXXXXXXXXXVII „ 900- u. XXXXXXXXXXVIII „ 9