

Stutes häufig nach dem Brechen von Raupen erkranken. Häufiger, Leuchtbarer und Käse verschmähen entweder diese Nahrung, oder nehmen nur so unbedeutende Mengen davon an, daß eine Erziehung des Geländes- zustandes nicht eintritt. Gelegenheit zur Aufnahme von Raupen wird den Käsen entweder dadurch gegeben, daß sie zum Abwaschen in die Kesseltöpfe getrieben werden oder ihnen mit Raupen besetzte Blätter als Nahrung gereicht werden. Die ersten Zeichen der Vergiftung stellen sich in 6-20 Stunden, verzeichnen nach der Menge der aufgenommenen Raupen ein. Die Ämtern ist in Appetitlosigkeit, allgemeiner Müdigkeit und Durst. Schon nach kurzer Zeit werden bei hochgradiger Ver- giftung die Tiere so schwach, daß sie sich beim Antreten nur wider- willig erheben, taumeln und entweder nach einer Seite oder wegen Schwäche im Kreis nach hinten überfallen. In den meisten Fällen sind je 4-6 Stunden nach der Vergiftung so schwach, daß sie gar nicht mehr auf- stehen können; denn stellt sich Schwindel ein, Schwindel und Tieren werden blaß, das Pericardium schwindet, und gehen sie, auf der Seite liegen- demal in sehr kurzer Zeit, manchmal aber auch erst nach stunden- langen Todeskämpfe ein. Doch erreicht auch oft die Ausbildung der ge- schädigten Symptome keinen so hohen Grad und die Tiere genesen dann.

Hauswirthschaftliches.

Wurzeln an Händen verreibt man durch Reibung mit 1 prozentiger Oxymalure-Lösung, Abtragung (wenn trocken geworden) mit der Schere (die zu dem Zweck noch besonders zu härten ist) und nachherige Reibung mit dem Pulversteinpulver. Am Ende der Oxymalure-Lösung kann auch Salpetersäure oder Schwefelsäure zur Verwendung kommen.

Erdbereiten in Zuckern. Am besten wählt man dazu große Knaus- Erdbereiten. Nachdem man Erde und Wasser sorgfältig abgeseiht hat, läßt man die Berere schnell ab und läßt sie wieder trocknen. Alsdann werden dieselben lose in eine Terrine gelegt und man gießt soviel warmen oder kalten Wasser darüber, daß die Berere vollständig bedeckt sind. Nach 24 Stunden gießt man den Saft völlig ab, läßt bestehen bis zum dritten Grade ein, läßt die Berere 4-5 Minuten darin mehr stehen als trocken und nimmt dabei den Schaum sorgfältig ab. Nach 48 Stunden verläßt man noch einmal auf heißer Erde und läßt die Berere nach dem Erkalten mit dem Saft zugleich in geschwefelte Gläser einfüllen.

Beberichsitten. 280 Gr. Kälberster werden gemahlen, abgeseiht und mit 1 Zwiebel, etwas Citrone, Petersilie und einem Esslöffel Wafel sehr fein gemischt. Nun rührt man 50 Gr. Butter mit 2 Eibovtern schaumig, befeuchtet zwei gute Handvoll Semmelbrösel mit Milch, gießt diese sowie die gemahlene Butter, den Scherer der zwei Eibovtern und das be- reitete Salz über, bestricht eine frisch gebackene mit Butter, füllt die Masse fingerweit ein und läßt sie schon gebacken.

Einmalige Petersilie. Man Petersilie auch zur Winterzeit zu haben, kann man sich im Sommer heißes Kraut von ihr trocknen oder Pflanzen in Erde pflanzen und an isolirten Orten zum Weiterwachsen aufstellen. Weniger ist dagegen bekannt, daß Petersilie auch in eingelen- gtem Zustande zum Wintererwerbende am besten ist. Das frische Kraut wird hierin im Herbst mit warmen Wasser in ein Gefäß gelegt, mit gedehntem und abgeseihtem Salzwasser überzogen und dann noch reichlich Salzwasser hinzugefügt. Das Kraut ist dann noch mit einem rein- gewaschenen Tuche zu befeuchten und darf nicht auf der Feuchtigkeit liegen.

Krankezimmer zu kühlen. Die erkrankten für die Kranken- pfleger und vor schädigend für den Kranken heiße, dampfe Kranken- zimmer sind, hat wohl jede Frau oder Mutter schon selbst am Kranken- bett ihrer Kinder in heißer Jahreszeit empfunden. Nur wenig Mittel sind es, die man in dem Hause beschaffen, daß ein kühles Zimmer für Krankenzimmer vorhanden ist, weil fast nur wasserlösliche Sommerstoffe preisgegeben. Und doch giebt es ein Mittel, heiße Krankenzimmer be- friedigen zu können. Man mischt die Fenster mit und verhängt sie be- ständig mit Feinwandvorhängen, die in Wasser eingetaucht sind. Durch diese feinsten Vorhänge wird viel Wärme entzogen (es ist ein Zentner der Temperatur um 4-5 Grad herabgesetzt werden) und durch die feinsten Luft wird zudem das Atmen erleichtert. Die Vorhänge werden je- des Stunde neu mit möglichst kaltem Wasser getränkt. Diese Kühlung wird aber nicht allein zu der Zeit erfolgen, da die Sonne in das Fenster scheint, sondern vielmehr noch nachdem sie verschwinden ist; denn die Ueberhitzung unserer Wohnung während des Sommers wird vor allem durch die von den Sonnenstrahlen erwärmten Wandflächen bedingt.

Reber Steinlösung. Das beste Reber für die Heilbarkeit derselben, und die Beschaffenheit des Mittels ist, daß nur ein Gefäß in die An- wendung kommt und dieses eine ist Glas, vorausgesetzt daß es in der allein vordemstehenden Form eines organischen Glases zur Anwendung kommt. Nur ein Gefäß mit dem Glas, welches mit dem Reber be- reitet ist, wird in der Anwendung verwendet, wobei man sich die Ver- sorgung geleistet hat, die anorganischen Eisenmittel von mehr oder minder nachtheiliger Wirkung sind, so daß es auch in den allermeisten Fällen nicht notwendig ist, anorganisches Eisen in größeren Mengen einer stark Fleischlöslichen einzuführen. Nahrung von leicht verdaulichen Nähr- stoffen in Verbindung mit leicht assimilablem Eisen, zu welchem Zwecke Eisen andere Nährmaterial vordemstehender ersehen, als das be- kannte Ferratin, indem dasselbe entgegen den anorganischen Eisenmitteln, die Nahrung eine leicht verdauliche Nährmaterial mit denen eine leicht assimilablem Eisen in sich verbindet. Dazu kommt noch, daß das Ferratin wegen seiner leichten Verdaulichkeit in ersterbedeutenderer Mengen verabreicht werden kann. Dies ist aber mit ein Hauptvorteil

des Ferratins, denn je mehr Nährstoff und Eisen wir dem Fleischlöslichen zuführen lassen können, desto mehr können sich die rothen Blutkörperchen vermehren, desto mehr kräftigt sich wieder der Verdauungsapparat, desto mehr hebt sich der Ernährungszustand, nimmt die Körperkraft zu. Mit leichtverdaulichen jungen Weizen ist das Ferratin nicht unvorteilhaft und das Ferratin, es bezieht sich bei rationeller Gebrauche besteht reich wieder der Appetit, die Blässe weicht einer gesunden Farbe, die Kranke vertritt gern wieder die gewohnte Arbeit, sie fühlt sich nicht mehr matt und ab- geschlagen, die Körperkräfte nehmen zu und aus dem blaffen, lebenden, häufiger ungeschickten Maden ist überaus schnell wieder eine lebens- fähige und lebensfähige Jungfrau geworden.

Gutes Mittel gegen Hühneraugen. Gegen dieses allgemein vorkommende, bei vielen Ställen Leiden sind schon so viele Mittel zur Verheilung in die Welt gesetzt, daß es fast überflüssig wäre, immer wieder neue Rezepte dagegen an das Licht zu fördern. Es soll hier jedoch ein Mittel gegen die Hühneraugen genannt werden, das sich fast durchgängig glänzend bewährt hat. Man mischt nämlich je 3 Gr. Zuber, trocken braunen Zucker und Salpeter, erwärmt dies Gemisch, streicht davon auf jedes Leber, das man in kleinen Stücken auf das Hühnerauge legt.

Ein Spezifikum gegen Husten. Nicht nur in meiner Familie sondern auch bei meinen Schülern, so häufig der Husten, ist es mit ge- langen, durch ein außerordentliches und billiges Mittel Husten, sogar Keuchhusten, in wenigen Tagen zu heilen. Gewöhnlich heißt es bei letzterem: „Derleihe muß seine Zeit haben, gegen den giebt es kein Heil- mittel.“ Meine Erfahrungen widersprechen indes dieser Behauptung. Wenn nicht ein ganz einzig ein Husten von Bakterien, sonstlich sind folgen dermaßen hergestellt: Man schneidet trockenes, reines Stroh zu Häufel und trocknet dies in etwas Wasser ab. Es bildet sich ein braunlicher Zuber, etwas heller als schwarzer Kaffee. Setzt man etwas Zucker zu, so wird der harte Geschmack beseitigt. Der süßliche Zuber wird durch dieses einfache Mittel, wenn man Morgens und Abends eine Schale voll trinkt, oft schon in drei bis vier Tagen geheilt. Dieser Zuber hat außerdem den Vorzug, daß er keinen Schaden, daß er in jedem Alter nutzlos bleibt. Selbst gegen Keuchhusten und Magenkatarrh wird Heilerfolge mit diesem angewandt.

Zweifeln ist man gesonnen, im Sommer Schweine zu schlachten, falls man nicht einen großen Verlust erleiden will. Das Schlachten und die weiteren Arbeiten nimmt man nach Sonnenuntergang beim, in der Nacht vor, und zwar wird das Schwein gleich warm zerlegt. Die Schinken reibt man dann mit einer Mischung von 2 Pfund Kochsalz, 1/4 Pfund Salpeter und einer Hand voll grob geschoben Pfeffer ein, das muß die Mischung so heiß sein, wie man sie auf der Hand erhitzen kann, und muß vollständig eingearbeitet sein. Dann Kochsalz, Saft, Rüden, Kopf, Wamp nehmen man 2 Pfund Salz, Gewürz nach Belieben, aber keinen Salpeter. Das Fleisch wird feil in Pfefferkörner gepackt, die Schinken unten. Am nächsten Tage darf keine Veränderung mit derselben Mischung Salz u. s. w., oder wieder sehr heiß. Am dritten Tage folgt man die gleiche Mischung. Schwine ist hart, so wird mit der Hälfte ab, sonst nimmt man noch heißes Salz zum Zerlegen. Der nächsten Tag bringt man das Fleisch in die Räucherstube und es wird nun 2 Tag und Nacht geräuchert. Wenn alles pünktlich ausgeführt wird, so kann man nach 6 Tagen, vom Beschlagende ab gereinigt, guten, süßlichen Schinken haben.

Die Milcher befehen aus einer fetten Masse, welche die Natur verdichtet, und werden, da das von Staub gebildete schwarze Köpchen ihnen ein warnendes Anzeichen giebt, oft wirklich für Säurer gehalten. Man erweicht sie durch Anlegen eines etwas kalten Leiges aus Honig und Weizenmehl, wenn sie schon alt sind, und entfernt sie durch gelindes wär- miges Auswaschen. Sollten die Stellen nach dem Auswaschen hart und entzündet werden, so fällt man sie mit Weizenohr oder Eau de Cologne. Leichtes Waschen mit einem wässrigen und milden Seife in der ersten Zeit mit warmen dann nur mit kaltem Wasser, Morgens und Abends.

Aluminium zu polieren. Man taucht das Aluminium zuerst in eine kalte Mischung von gleicher Stärke und dann in Benzol; da- durch wird alles Schmutz und Fett entfernt. So gereinigt, bringt man es in ein Bad von 2 Theilen Salpetersäure und 1 Theil Wasser, darauf in starke Salpetersäure allein und zuletzt in eine Mischung aus gleichen Theilen Essig und Wasser. Dann wäscht man es sorgfältig in reinem Wasser ab und trocknet es in heißen Schmelzstein.

Hausmittel gegen Schilddrüsenentzündung. Die Kräfte von Roh- schalmen werden getrocknet und das Innere in Milch gelöst, welches man durch ein Sieb läßt. Von diesem Rebe wird etwas in das Wasser wasser gethan, das dadurch feinerartig und weiß wird. Dasselbe reinigt die Haut vollkommen und verleiht Weichheit und Glanz.

Heidelbeerwein, für magenleidende Personen empfehlenswerthes Getränk, sowie
Stachel- u. Johannisbeerwein
 in milden, kräftiger Qualität, Broden frei, empfiehlt
W. Trebst, Gutsberg bei Trotha.
 Empfehle meine Weine in benannten Gutes und Establishments, wo meine Visale aushängen, zur gefälligen Beachtung.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
 des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 28 Halle a. S., den 9. Juli 1898.

Die Aufzucht des Junggefügels.
 Man hat die brütende Henne ihre Schuldigkeit gethan und das Gelege ausgebracht, so erwacht auch schon dem Züchter die Sorge um die Erhaltung und das weitere Ge- deihen der jungen Schaar. Nur zu oft werden da un- verheerliche Fehler gemacht, die den ganzen Erfolg in Frage stellen können. Die ersten vierundzwanzig Stunden bedarf das Thierchen, gleichviel ob es Huhn, Ente oder Gans ist, keiner anderen Pflege als der mütterlichen Wärme. Erst dann wird es durch lebhaftes Piepen das Verlangen nach Nahrung kund geben. Dem Züchter erwacht nun die erste Aufgabe in einer vernünftigen Fütterung. Durch diese ist es möglich, das Wachstum und Gedeihen energisch zu fördern und kräftig zu gestalten. Die kleinen Thierchen ver- langen oft und gut zu fressen, und den Züchter darf die Mühe nicht verdrängen, alle zwei Stunden die frisch be- reitete Nahrung den jungen Fressern zu verabreichen. In den ersten Tagen wird man wohl zur ursprünglichen Nahrung, dem Ei, greifen und dasselbe hart gekocht und fein gewiegt, mit jungen Brennweisspizzen, Hühnerdarm, Pimpernell, Zwiebelröhrchen untermischt, füttern. Aber schon da empfiehlt sich gleich eine Abwechslung zu bieten und das zweite Mal in Milch weichgekochten Hirse, Reis, Gerstengries, Weißbrot, Käsequark mit geriebenem Ei und Hirse oder einem der vorgenannten Futtermittel vermischt zu geben. Fein- gewiegtes und gutgekochtes Rindern-, Kalbs- oder Hammel- fleisch ist ebenfalls sehr nützlich und erweist im Anfange die Anwesenheit, denn es wird weniger möglich sein, Ameisenester, Mehlwürmer und Weichwürmer (Gintagsfliegen) zu füttern, und dazu ist das frischgekochte Herz andern künstlichen Futtermitteln, welche die Fleischnahrung ersetzen sollen, immer noch vorzuziehen. Später, wenn die Jungen drei bis vier Wochen alt sind, kann man auch zu anderen Fleisch- abfällen greifen. Wer frisches und gut gekochtes Pferde- fleisch sich beschaffen kann und dasselbe vor dem Füttern durch eine Fleischschneidmaschine zerleinert, hat, wenn es mit gebrühter Kleie und gequelltem oder gekochtem Körnern unter- mischt ist, ein laubereifutter, das allem Junggefügel im zweiten Monat auf das Beste bekommt. Abwechslung bietendes Futter reizt den Appetit, fördert die Nahrungs- aufnahme und dadurch auch das Wachstum. Auch ist ein gut und kräftig ernährtes Thierchen widerstandsfähiger gegen Krankheiten. Dabei vergesse man aber nicht, daß nur frisch und reinlich zubereitetes Futter, welches nicht säuert, sich eignet. In Trinfwasser und frischem Grünzeug darf es ebenfalls nicht fehlen. Das Junggefügel bedarf zu seinem Gedeihen viel Grünfutter. Alle Salatarten, junges Gras, Zweibrüchchen, Lauch, Schafgarbe, Hühnerdarm und auch Garten- und Waldbeeren werden mit Vortheile angenommen, nur muß das Grünfutter entsprechend zerleinert werden. In das Trinfwasser thut man auf den Liter ein ungefähr erbsengroßes Stückchen Eisenvitriol. In den ersten Tagen ist es notwendig, das Junggefügel vor schroffen Temperatur- wechsel und Kälte zu schützen. Die Kälte ist überhaupt ein schlimmer Feind und die Ursache vieler Krankheiten, doch braucht man im Allgemeinen nicht so ängstlich zu sein. In richtig geleiteten Hühnerreihen hat man eigene Wärmeluben und Aufzuchtshütten. Die Thierchen werden in der ersten Woche ziemlich warm gehalten und bei schönem Wetter an einem windstillen Ort in den Aufzuchtshütten gebracht; dabei gewöhnen sie sich an den Aufenthalt im Freien. Der Käfig besteht aus einer kleinen Hütte, in der Form einer Hundeshütte mit abnehmbarem Dache und einem aus eng- machigem, verzinktem Drahtgeflecht hergestellten Laufraum, welcher an die Hütte anschließt. Die Größe desselben richtet sich nach der Zahl des darin zu haltenden Junggefügels und beträgt 3-4 Quadratmeter. Je mehr desto besser. Dieser Käfig hat den Vortheil, daß man ihn beliebig ver- versen und leicht reinigen kann. Man hält nur eine Brüterin mit ihren Jungen darin und verbindet dadurch allerlei Un- glücksfälle, die sonst bei dem gemeinsamen Halten auf dem Hofe mit anderem Geflügel entstehen können. Auch das Wegholen des Junggefügels durch Raubvögel ist nicht möglich. Diesen Kästen kann sich jedermann selbst aus einer Kiste ohne große Kosten fertigen. Bei der Billigkeit und Dauerhaftig- keit des Drahtgeflechtes sollte man nicht verfahren, sich die Vorteile und die Bequemlichkeit eines Laufrumes zu sünden. Die oft muß man die Klagen hören, daß Waben oder kleine Laubengießer die Nischen holen. Man hilft sich zwar auch nothdürftig dadurch, daß man die Thierchen unter einem Getriebelisch bei sonigem Wetter ins Freie legt, aber das ist ein schlechter Ersatz. Das Junggefügel will Luft und Sonne und Freiheit in der Bewegung haben, denn dadurch erreicht es am besten, nebst gutem Futter, ein kräftiges Wachstum und die nöthige Widerstandsfähigkeit, nicht aber wenn es zusammengedrängt auf engem Raum in der Sonne bräut.

In warmen Nächten kann die Brüterin mit sammt der Schaar im Freien bleiben und dann findet sie in dem Auf- zuchtshütten die beste Unterkunft. Sind einmal die Klagen soweit gebiegen, daß sie selbstständig werden, was mit 6-8 Wochen bei den italienischen Rassen der Fall ist, dann wird

* Aus dem „Praktischen Bienenweiser“. Würzburg, einer vielseitigen Familienzeitschrift, die Jedermann zu einem Probe-Abonnement (30 Fig. vierteljährlich) empfohlen werden kann.

man sie wie das andere Geflügel halten. Sehr oft hört man klagen, daß ein allgemeines Sterben die Aufzucht unmöglich macht...

Das Halten von diesem Zuchtgeflügel auf engem Raum wird meistens die einzige und erste Ursache des Verderbens. Von diesem Grundblase gingen schon große französische Hüfner aus...

Der Hüfnerdünger.

Hüfnerdünger ist ein außerordentlich werthvoller Düngstoff, der stark begehrt und mit guten Preisen begabt wird. Derselbe ist gleichförmig mit dem Peruanano und bildet wie dieser einen Handelsartikel...

Centner 8,80 Mk notirt werden, so dürfte Hüfnermist in Form von Mehl denselben oder sogar einen höheren Preis erzielen.

Keinere Mittelheilungen.

Die eben benannte Spargelurtheil ist, wie der praktische Rathgeber im Doh und Gartenbau weiter, in diesen Tagen in Anwendung nicht gut ausgefallen.

8 Jeder Leser unserer Zeitung sollte neben unserer Zeitung auch die hochinteressante „Zierbörse“ Berlin (12. Jahrgang) besitzen.

8 Centralstelle für Zierbierwerbung in Frankfurt a. M.

Die Zeit der Reife verschiedener Obstsorten, wie Äpfel, Johannis-, und Stachelbeeren, Gelbe- und Schwarzerdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen...

Ackerbau und Forstwirtschaft.

Die Erbsen werden im Juli reif; man lammle die Erbsen und bedecke sie aus; das Kraut, wenn es ganz dürr ist, bringe man auf einem Komposthaufen...

Grüen der Kartoffeln. Schwarzhülzige Kartoffeln sind krank. Zu dem Krankwerden trägt sehr eine nahe Entfernung der Erde auch der Aufnahmehülzigkeit Kartoffeln...

Bei den Bohnen darf man mit der Ernte nicht warten, bis die Erbsen anlangen schmerz zu werden; man muß vielmehr dieselben schneiden, wenn die Samenreife in den Erbsen vollständig ausgebildet ist.

Frühe Sorten Anseisen oder Sauerbittern, wenn im Juli geerntet, noch bis Ende September gute Erträge. Der Pflanz hat, für in kalte kalten niedrigen, Aufwuchs- und frühe amerikanische Erbsen...

Unser Haus- und Zimmergarten.

Peterziele und Hundspeterziele. Zunächst der Peterziele wüchste nicht selten eine sehr giftige Pflanze, deren Gift leicht den Tod herbeiführen kann...

Den Zimmereisenbäumen vermerkt man am schnellsten durch die sich an den Wurzeln bildenden Wurzelknäuel. Wenn diese mit einiger Sorgfalt abgetrennt und an halbtrockene Stelle sofort wieder gepflanzt werden...

Sparmannia africana. Dieser zur Familie der Umbelliferae gehörende Strauch vom Kap der guten Hoffnung gehört entschieden zu unseren empfehlenswerthen Zimmerpflanzen...

Die beste Zeit zum Einpflanzen der Rosen ist das treibende Auge im Ende Juni und der Monat Juli. Beim Einpflanzen ist, daß man jungen Rosen die nötige Reife haben lassen...

Spinat läßt sich auch bei trockenem Wetter pflanzen, abgesehen von dem besten Winterpinde, aber ist nicht zu dicht an einem großen Landreiter zu pflanzen...

Die Erbsen werden im Juli reif; man lammle die Erbsen und bedecke sie aus; das Kraut, wenn es ganz dürr ist, bringe man auf einem Komposthaufen...

Grüen der Kartoffeln. Schwarzhülzige Kartoffeln sind krank. Zu dem Krankwerden trägt sehr eine nahe Entfernung der Erde auch der Aufnahmehülzigkeit Kartoffeln...

Bei den Bohnen darf man mit der Ernte nicht warten, bis die Erbsen anlangen schmerz zu werden; man muß vielmehr dieselben schneiden, wenn die Samenreife in den Erbsen vollständig ausgebildet ist.

Frühe Sorten Anseisen oder Sauerbittern, wenn im Juli geerntet, noch bis Ende September gute Erträge. Der Pflanz hat, für in kalte kalten niedrigen, Aufwuchs- und frühe amerikanische Erbsen...

Zienerwirtschaftliches.

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

und trägt das Uebrige ihrem Neße zu. Man langle daher dieselben thunlichst vom Bienenstand weg mittels langhalsiger Gläser, welche man zur Hälfte mit Honigwasser füllt und in der Nähe des Standes an einen Baum hängt.

Thier- und Geflügelzucht.

Kaltrühende gemäßen Viechen einen viel besseren Schutz als die abgewandten Abwehrmaßnahmen, die sogenannten Vorkühnen. Sie sind aber auch bedeutend reuener herzustellen.

Erkennung des Alters von Hühnern. Da die Beschaffenheit aller wichtigen Theile an einem Hühnerchen, wie auch jüngerer erkennen zu lassen, als sie ist, so muß es mit Vorsicht sein, wenn hier ein unrichtiges Urtheil abgegeben wird...

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

Die Honigbiene ist ein sehr thätiges Insekt. Sie trägt die Biene auf dem Schwanz von dem Honig weg oder überträgt die mit Honig be-

