



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Gratisbeilage zur „Idsteiner Zeitung“.

1917.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 12. Juni 1901.)

Wurzelfrüchten.

Dr. Kempster, Schwerin i. M.,
der Mecklenburgischen Anstalt für
Landwirtschaft, zurzeit im Heeresdienst.
(Mit zwei Abbildungen.)

Landwirtschaftlichen Fachpresse ist im
letzten Jahre die zweckmäßigste Ein-
richtung für Wurzelfrüchten Gegenstand leb-
drainrohrstrang

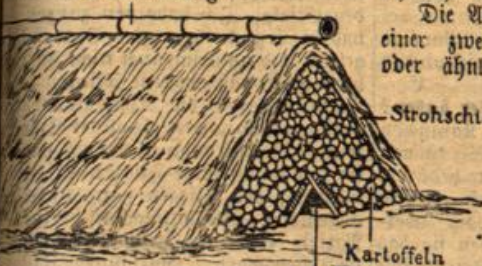


Abbildung 1. Seitenansicht.
Die Lage Stroh über den Drainrohren und die erste Schicht Erde
sind bei dieser Ansicht nicht mitgezeichnet worden.)

einandergefügt gewesen. Die
für liegen auf der Hand.
von höchster Bedeutung, daß die
insbesondere an Kartoffeln, in
auf ein Mindestmaß herabgesetzt

bisher veröffentlichten Verfahren
die von Herrn Dr. von Arnim-
Nr. 74, Jahrg. 1916, der Deutschen
Landwirtschaftlichen Presse und von Herrn
Dr. von Arnim in Flugblatt Nr. 16 der
zur Förderung des Baues und der
zweckmäßigen Verwendung der
Vorschlag gebrachten Verfahren
empfehlenswert. Beide ermög-
rege Luftzirkulation. Noch inten-
zuverlässiger wird die letztere bei
hören gestaltet, welches ich in der
erlaubt habe und im nachstehenden
Die Sache ist sehr einfach:

auf den First der Kartoffelmiete,
bekannter Weise eine Lage Stroh
aufgebracht ist (die beim
von Runkeln, Bruten und Mohr-
lassen wird), Drainrohre von zwei
lichter Weite. Die Drainrohre
sontal in der Längsrichtung der
sich schließt an das andere an.
nicht gelassen werden.
über diesen Drainrohrstrang kommt
dünne Lage Stroh, und alsdann
eine Schicht Erde aufgebracht.

An beiden Enden der Miete steht das letzte
Drainrohr etwas vor. Es erhält zum Schutze
gegen Schlagregen eine leichte Neigung nach
unten. Dem Eindringen von Mäusen beugt
man durch Einschleiben einer Schutzkappe von
engmaschigem Drahtgeflecht vor. Solange kein
Frost besteht, läßt man die Drainrohröffnungen
unbedeckt. Tritt Frost ein, so legt man Pferde-
dung, Stroh, Kartoffelkraut, Fichtenreisig oder
ähnliches vor die Drainrohröffnungen.

Die Anlage der Winterbede (bestehend aus
einer zweiten Schicht Stroh, Kartoffelkraut
oder ähnlichem und aus einer zweiten, nur
schwachen Erdschicht) erfolgt in
der üblichen Weise. Nötigenfalls
wird an beiden Enden der Miete
noch ein Stück Drainrohr zur
Verlängerung angelegt.

Durch diesen horizontalen
Drainrohrstrang erfolgt eine vor-
zügliche Entlüftung. Zur Zu-
führung von kalter Luft wird
der untere Luftkanal genau so
wie bei dem Arnimschen Verfahren

angelegt. Die warme Luft aus dem Innern
der Miete tritt an den Stoßfugen in den
Drainrohrstrang ein. Ein Einreagen der Mieten
ist ausgeschlossen. Der Durchmesser des First-
rohres bleibt sich stets gleich und es ist die
Gefahr behoben, die mit dem bisher am meisten
angewendeten Verfahren verbunden ist, beim
Anlegen der Miete auf den First derselben
einen Erntebaum zu legen, über diesem eine
Lage Stroh und eine Erdschicht anzubringen
und dann den Erntebaum herauszuziehen: Das
auf diese Weise geschaffene Firstrohr sinkt beim
Sacken der Miete und bei starkem Regen leicht
ein, läßt Feuchtigkeit durchdringen und verfehlt
dann seinen Zweck. Auch ist nicht zu verkennen,
daß beim Herausziehen der Gegenstände, welche
als Unterlage für die Bildung
eines Luftkanals dienen sollen
(z. B. des Erntebaumes), insolge
der (praktisch unvermeidbaren) Ge-
waltanwendung Unregelmäßig-
keiten im Durchmesser des First-
rohres entstehen. Das Vor-
handensein solcher ist aber im
Interesse guten Funktionierens der Entlüftung
stets zu bedauern. Die Gewißheit, daß der
Durchmesser des Firstrohres sich stets gleich
bleibt, hat man nur, wenn der Luftkanal so
hergestellt wird, wie aus den diesem Aufsatz
beigefügten Abbildungen ersichtlich ist.

Zur Vorbereitung des Saatgutes.

Von H. W.

Auf das Saatgut wird im allgemeinen von den
kleineren Besitzern viel zu wenig Gewicht gelegt.
Bei der Tierzucht wählt man schon lange die besten
Exemplare zur Weiterzucht und führt über die
Voreltern der Zuchttiere sogar ein Stammbuch;
aber bei dem Getreidebau berücksichtigt man noch
lange nicht genug, daß die Gesetze der Vererbung
auch in der Pflanzenwelt ihre Gültigkeit haben.
Wohl pflegt jeder verständige Landwirt auf den
Wechsel des Saatgutes Gewicht zu legen, aber
damit glauben auch viele ihre Schulbildung getan
zu haben. So einfach ist denn aber die Sache doch
nicht; zu einem tabellofen Saatgut gehört mehr!
Um aber ein solches Saatgut kennzeichnen zu können,
wollen wir uns ein Saatforn, meinetwegen ein
Roggenforn, genau ansehen.

So ein Samenforn besteht aus drei Hauptteilen,
nämlich aus dem Keimling, dem Mehlkörper und
der Schale. Die Schale, welche der Müller
abmahlt, bildet für jedes Korn das Kleid, und sie
schützt und wärmt es, wie uns im Winter ein Mantel
oder ein Pelz. An der Unterseite der Schale sitzt
eine Kleberschicht, welche aus Eiweiß besteht.
Da sich aber das Eiweiß im Körper der Menschen
und Tiere in Blut, Fleisch und Kraft verwandelt und
auch dem Keimling einen Teil seiner Nahrung gibt,
so ist diese Eiweißschicht von der größten Wichtigkeit.
Unter dieser Schicht liegt der Mehlkörper, welcher
aus Stärkemehl besteht, und dieses bietet dem
Keimling die erste Nahrung, ist also für ihn ebenso
von Bedeutung, wie für junge Menschenkinder und
Tiere die Muttermilch.

Ganz in der Mitte des Kornes, also rings
umgeben von Stärke, Eiweiß und Fett, befindet sich
der Keimling, der sich zur Pflanze entwickeln soll.
Nach den vorstehenden Ausführungen ist es leicht



Abbildung 2. Querschnitt.

ersichtlich, daß, je größer und schwerer ein Samen-
forn ist, desto mehr Nährstoffe — Stärke, Eiweiß
und Fett — es für den Keimling enthalten muß.
Je mehr Nährstoffe aber diesem zur Verfügung
stehen, desto schneller und besser kann er sich zu
einer kräftigen Pflanze entwickeln. Wollen wir
daher die Vorbedingungen zu einer reichen Ernte
schaffen, so müssen wir stets große, schwere und
gleichmäßige Samenförner aussäen. Professor

Antwort: Zu Marmelade werden die Kürbisse geschält, die Kerne herausgenommen, das Fleisch in Stücken geschnitten und diese durch die in der Küche gebräuchliche Fleischquetschmaschine getrieben. Zu jedem Kilo des gewonnenen Breis kommen 250 g Zucker, da dieser aber schwer zu haben, können Zuckerrüben zum Ersatz genommen werden. Wenn es darauf ankommt, große Mengen herzustellen, ist es am besten, Kürbisse und Rüben, es können auch Futterrüben oder gelbe Rüben genommen werden, zu gleichen Theilen zusammen zu mahlen. Der Brei wird dann bis zur notwendigen Marmeladendicke eingekocht. Es empfiehlt sich ein etwas hartes Einkochen wegen besserer Haltbarkeit. Meist ist das gemüchte Mus süß genug, andernfalls kann mit Zucker oder eingedicktem Zuckerrübensaft nachgesüßt werden. Weiter läßt sich das Kürbisfleisch zusammen mit allen andern Obst- und Beerenarten, als Äpfeln, Birnen, Zwetschen, Hollunderbeeren, Quitten, Pflaumen, zusammen zu Mus kochen. Auf eine bestimmte Zusammenfügung kommt es weniger an, doch soll das Mus mehr dem Obstmus ähnlich sein, so ist stets mehr als die Hälfte Obst oder Beeren zu verwenden. Weiter wird der Kürbis ähnlich den Senfgurken sauerfüß eingemacht und im Winter zu Pellkartoffeln verzehrt. Dann gibt das Kürbisfleisch ähnlich wie Blumenkohl zubereitet ein schmackhaftes Gemüse, auch kann dasselbe mit Kartoffeln zusammen als Eintopfgericht gekocht werden, wie wir dies ja in der Kriegszeit mannigfach gelernt haben. Es lassen sich auch Kuchen davon backen und Kompott davon bereitet werden, leider fehlen nur Mehl und Zucker dazu. Dann ist der Kürbis auch ein gutes Viehfutter, doch ist der echte gelbe Melonenkürbis zu schade dafür. Die Kürbiskerne werden von den Kraststellen gesammelt und mit 15 S. das Pfund bezahlt. Schlegel.

Düngung der Obstbäume durch vergorene Jauche, welche sich auch für Beerensträucher gut eignet, ist jetzt angebracht. Auch das Ausstreuen von Hühner- und Taubendünger, der zugleich Kalk in den Boden bringt, ist zu empfehlen. Für Pflanzenbäume, besonders wenn diese auf kieseligen Böden stehen, ist Kalk unerlässlich, wenigstens muß er alle zwei bis drei Jahre allem Steinobst gegeben werden, bei leichtem Boden weniger, bei schwerem Boden mehr davon, etwa 125 bis 250 g auf 1 qm. Eine Düngung mit Kainit und besonders Thomasmehl, das namentlich zu einer guten Ausbildung der Früchte wesentlich beiträgt, darf aber trotz der Kalkdüngung nicht unterlassen werden.

Die Jauchegrube ist für den Landwirt von fast gleicher Bedeutung wie die Düngerstätte. Sie soll zur Aufnahme der flüssigen Auswurfstoffe aller Nutztiere dienen, fehlt aber leider noch auf vielen Gehöften gänzlich oder ist nicht praktisch eingerichtet. In manchen Wirtschaften sammelt man zwar die Jauche, läßt sie aber in die Düngergrube laufen, was ebenfalls verkehrt ist. Sie wirkt dort insofern schädigend auf den Dünger ein, als sie ihn durch die dauernd übermäßige Feuchtigkeit in eine falsche Gärung versetzt. Aber auch die Jauche selbst verliert durch eine solche Behandlung an Wert. Im eigenen Interesse sollte jeder Landwirt entweder eine selbständige oder auch mit der Düngerstätte in Verbindung stehende Jauchegrube in entsprechender Größe und Tiefe anlegen und den Inhalt derselben auf den Acker bringen, wenn die Jauche, den Rand der Verbindungsröhre erreicht hat. Die Vorteile der Anwendung des flüssigen Düngers sind sicher jedem erfahrenen Landwirt bekannt, und er wird wissen, daß dieser Düngstoff die Pflanzennahrung in gleich aufnehmbarer, daher wirksamer Form enthält. Zu bedenken ist aber auch, daß die Jauche keineswegs den Idealdünger darstellt, vielmehr mit Vorsicht zu verwenden ist. Sie enthält nämlich hauptsächlich Stickstoff und Kali, dagegen nur geringe Mengen Phosphorsäure. Bei Halmfrüchten bringt die Jauche daher leicht Lagerung hervor. Um diesem Uebelstande vorzubeugen, muß man die zu jauchenden Ackerflächen zwei bis drei Wochen vorher tüchtig mit Thomasmehl düngen. Vermischen darf man aber die Jauche mit diesem Düngstoff nicht.

Über die zweckmäßige Mästzeit der weiblichen Jungkaninchen schreibt die „Allg. Kaninchen-Zeitung“, es sei nicht ratsam, sie schon vor der Geschlechtsreife zu mästen, vielmehr sollten sie zunächst belegt und zur einmaligen Zucht verwendet werden; denn die Ernährung bis zu acht Monaten unter reichlicher Verwendung von Grünfütter gestalte sich so niedrig, daß in den Kisten ein Grund zum früheren Schlachten nicht zu finden sei; wenn sie aber erst geschlechtsreif geworden seien, so sollte man dies ausnützen und erst nach dem Abheben der Jungen, also etwa acht Wochen nach dem Wurf, sie auf einen Monat in einen Einzelläufig legen, in welchem ihr das Grünfütter

nach und nach entzogen und ihr dafür ausschließlich Mastfutter gegeben werde. Wir sind darüber anderer Meinung. Junge Häsinnen, die gesund und nicht mit wesentlichen Fehlern behaftet sind, sollten überhaupt zur Zucht aufbehalten und nicht geschlachtet werden; dazu verwendet man die überzähligen Rammier und die fehlerhaften weiblichen Tiere. Diese aber erst noch werfen zu lassen, ist nicht ratsam; denn es kann uns doch nichts daran liegen, daß fehlerhafte Junge in die Welt gesetzt werden. Vielmehr sollte man die fehlerhaften jungen Häsinnen so bald als möglich abtun, d. h. wenn sie so weit sind, daß sie sich für die Mast eignen, also etwa mit sechs Monaten. Wenn die Kosten der längeren Haltung auch nicht hoch sind, so verringern sie doch immerhin die Futterverräte für die anderen Tiere, was namentlich bei der gegenwärtigen Futterknappheit zu berücksichtigen ist. Der Hauptgrund für unsere Ansicht aber ist der, daß bei allen weiblichen Tieren das Fleisch an Zartheit und Güte verliert, sobald der Geschlechtstrieb erwacht, und noch mehr, nachdem sie geworfen und geläugt haben. Man schlachte deshalb die fehlerhaften jungen Häsinnen, sobald sie annähernd ausgewachsen sind, nachdem man sie vorher etwa vier Wochen gemästet hat. Als Mastfutter eignet sich besonders ein fester Brei aus gekochten und zerstampften Kartoffeln und allerlei Rüben, mit Kleie und Schrot unter Zusatz von kochendem Wasser oder Milch gemengt, zur Abwechslung etwas Gerste oder Hafer und jeden Abend etwas Heu, wenn auch nur wenig.

Verbleib der alten Bienen. Im Spätsommer finden draußen alle alten Bienen ihren Tod. Es ist das jedenfalls eine weise Einrichtung der Natur; denn wenn es nicht so wäre, würden Tausende von Bienen im Winter innerhalb des Stodes sterben und mit ihrem Verwesungsgeruch den Schwärmen die Behausung verderben. Durch das auffallend starke Absterben der alten Bienen im August und September werden die Völker um diese Zeit auffallend schwach und können die im Sommer belagerten Waben nicht mehr belegt halten. Es empfiehlt sich, diese überflüssigen Waben vor der Einwinterung und -auffütterung fortzunehmen, damit der Raum, den die Bienen zu erwärmen haben, kleiner und damit leichter erwärmbar wird.

Wärmer in Blumentöpfen. In sehr vielen Fällen ist an dem Eingehen eines Blumentopfes ein Regenwurm oder ähnliches Getier schuld, denn diese nehmen der Pflanze auf die Dauer Kraft und Leben. Man tut daher gut, bei Blumentöpfen, die eine Mattheit ohne auffälligen Grund zeigen, die Probe zu machen, ob sich Wärmer im Blumentopfe befinden. Man lege einen angefaulten Apfel oben auf den Topf, doch so, daß die angefaulte Stelle, vielleicht auch die Schnittstelle, direkt auf die Erdschicht zu liegen kommt. Es dauert nur kurze Zeit, dann werden die im Topfe vorhandenen Wärmer in den Apfel kriechen und man kann sie mit Leichtigkeit abstreifen. Man lege den Apfel dann abermals auf den Topf und setze dies Ver-

fahren so lange fort, bis sich kein Wurm mehr hat man einen Apfel nicht zur Zucht annehmen, sondern im größeren Maßstab das folgende Verfahren empfehlen: lege zwischen Blumentopf und Unterlage Steinchen, so daß ein Zwischenraum entsteht. Darauf fülle man den Unterlag mit Wasser. Jeder etwa im Topfe befindliche Wurm wird nach Verlauf weniger Tage das untere Loch des Blumentopfes getrocknet kommen, und auf diese Weise man die Pflanze leicht von dem Wurm befreien.

Scharfe Gerüche an Wässern entfernen. Trotz aller Maßnahmen verlagert ein scharfer Geruch, sei es von Fischen usw., nicht immer sofort sich zu fest zwischen die Zinken, so kann man so sorgfältig eine Reinigung. Man hat ein sehr einfaches Mittel, halb weniger Augenblicke jeden Topf zu entfernen. Man nimmt die betrieften oder Gabeln und hält sie eine Sekunde eine Spiritusflamme oder ein brennendes Licht. Wenn man dies nur einen einzigen lang tut, so schadet ein solches Vorgehen nicht, der häßliche Geruch aber, der angehaftet hat, ist dadurch vollständig

Das Reinigen der Bürsten. Saubere Bürste, die voller Staub sitzt, wird man niemals instand setzen können. Es ist daher dringend, Bürsten aller Art hin und wieder einer Generalreinigung zu unterziehen. Ein solches Mittel, die feinen, weichen vom Schmutz zu befreien, ist das feinstreut etwas trockenes Mehl oder Reis und reibt dann zwei Bürsten recht aneinander. Ist beim ersten Male dies nicht erfüllt, so wiederholt man es. Sehr einfach ist auch die folgende Methode: legt ein sauberes Stück Papier über die Bürste und streicht nur mit der reinen Bürste darüber hinweg. Das Papier schnürt sich zusammen, und nun muß man saubere Stelle nehmen und so weiter. Reiben der Bürste auf dem Papier das Papier sauber bleibt. Haar- und reinigt man am besten, wenn man einer verdünnten Sodalösung wäscht, einem luftigen Ort zum Trocknen an leicht läßt sich die Reinigung vornehmen in das lauwarme Wasser etwas Salz und darin die Bürsten wäscht. Ist das jede Bürste, wenn sie gewaschen oder auch nur, wenn sie mit Wasser kam, immer mit den Borsten nach außen werden muß, damit alle Feuchtigkeit ablaufen kann. Legt man sie auf die Borsten in die Luft ragen, so Befestigungsdrähte und die Bürste haltbarkeit.

Ohrensausen

Ohrenschmerz, Schwerhörigkeit, nicht angeborne Taubheit, ist meist in kurzer Zeit

Gehört.
Marle St. Vrangrath.
Preis 2.50; Doppelpack 4.00.
Häufige Dankschreiben. Versand:
Stadtbibliothek
Postfach 101 a. d. S. 1 (Oberl.).

+ Damenbart +

Nur bei Anwendung der neuen amerik. Methode, ärztlich empfohlen, verschwindet sofort jeglicher unerwünschter Haarwuchs spur- und schmerzlos durch Absterben der Wurzeln für immer. Sicherer als Elektrolyse! Selbstbehandlung. Kein Risiko, da Erfolg garantiert, sonst Geld zurück. Preis 2.50 — gegen Nachnahme.
Herm. Wagner,
Köln 72, Blumenthalstr. 99.

+ Reines Gesicht +

tolle Frische, verleiht rasch ein frisches, reines Gesicht. Kein Risiko! Unschmerzhaft gegen Sonnenstrahlen, Mücken, Fäden, Käse, Hautreiz u. alle Hautunreinigkeiten. Tausendfach erprobt! Sichere Wirkung! Preis 2.50. H. Wagner, Köln 72, Blumenthalstr. 99.

Ansichtskarten

billig!

100 Ansichtskarten 3. —
100 Liebesbriefkarten 3. —
100 patriot. Klagen-Karten 3. —
50 echte Künstler-Karten 3. —
Verlag Nord, Breslau 1, 141

Mir oder Mich?

1. Vorgl. Verh. d. deutschen Sprache, 2. Rechen- u. Schreibr. 3. Handb. d. Stenographie 4. Stenogr. 5. Stenogr. 6. Stenogr. 7. Stenogr. 8. Stenogr. 9. Stenogr. 10. Stenogr. 11. Stenogr. 12. Stenogr. 13. Stenogr. 14. Stenogr. 15. Stenogr. 16. Stenogr. 17. Stenogr. 18. Stenogr. 19. Stenogr. 20. Stenogr. 21. Stenogr. 22. Stenogr. 23. Stenogr. 24. Stenogr. 25. Stenogr. 26. Stenogr. 27. Stenogr. 28. Stenogr. 29. Stenogr. 30. Stenogr. 31. Stenogr. 32. Stenogr. 33. Stenogr. 34. Stenogr. 35. Stenogr. 36. Stenogr. 37. Stenogr. 38. Stenogr. 39. Stenogr. 40. Stenogr. 41. Stenogr. 42. Stenogr. 43. Stenogr. 44. Stenogr. 45. Stenogr. 46. Stenogr. 47. Stenogr. 48. Stenogr. 49. Stenogr. 50. Stenogr. 51. Stenogr. 52. Stenogr. 53. Stenogr. 54. Stenogr. 55. Stenogr. 56. Stenogr. 57. Stenogr. 58. Stenogr. 59. Stenogr. 60. Stenogr. 61. Stenogr. 62. Stenogr. 63. Stenogr. 64. Stenogr. 65. Stenogr. 66. Stenogr. 67. Stenogr. 68. Stenogr. 69. Stenogr. 70. Stenogr. 71. Stenogr. 72. Stenogr. 73. Stenogr. 74. Stenogr. 75. Stenogr. 76. Stenogr. 77. Stenogr. 78. Stenogr. 79. Stenogr. 80. Stenogr. 81. Stenogr. 82. Stenogr. 83. Stenogr. 84. Stenogr. 85. Stenogr. 86. Stenogr. 87. Stenogr. 88. Stenogr. 89. Stenogr. 90. Stenogr. 91. Stenogr. 92. Stenogr. 93. Stenogr. 94. Stenogr. 95. Stenogr. 96. Stenogr. 97. Stenogr. 98. Stenogr. 99. Stenogr. 100. Stenogr. 101. Stenogr. 102. Stenogr. 103. Stenogr. 104. Stenogr. 105. Stenogr. 106. Stenogr. 107. Stenogr. 108. Stenogr. 109. Stenogr. 110. Stenogr. 111. Stenogr. 112. Stenogr. 113. Stenogr. 114. Stenogr. 115. Stenogr. 116. Stenogr. 117. Stenogr. 118. Stenogr. 119. Stenogr. 120. Stenogr. 121. Stenogr. 122. Stenogr. 123. Stenogr. 124. Stenogr. 125. Stenogr. 126. Stenogr. 127. Stenogr. 128. Stenogr. 129. Stenogr. 130. Stenogr. 131. Stenogr. 132. Stenogr. 133. Stenogr. 134. Stenogr. 135. Stenogr. 136. Stenogr. 137. Stenogr. 138. Stenogr. 139. Stenogr. 140. Stenogr. 141. Stenogr. 142. Stenogr. 143. Stenogr. 144. Stenogr. 145. Stenogr. 146. Stenogr. 147. Stenogr. 148. Stenogr. 149. Stenogr. 150. Stenogr. 151. Stenogr. 152. Stenogr. 153. Stenogr. 154. Stenogr. 155. Stenogr. 156. Stenogr. 157. Stenogr. 158. Stenogr. 159. Stenogr. 160. Stenogr. 161. Stenogr. 162. Stenogr. 163. Stenogr. 164. Stenogr. 165. Stenogr. 166. Stenogr. 167. Stenogr. 168. Stenogr. 169. Stenogr. 170. Stenogr. 171. Stenogr. 172. Stenogr. 173. Stenogr. 174. Stenogr. 175. Stenogr. 176. Stenogr. 177. Stenogr. 178. Stenogr. 179. Stenogr. 180. Stenogr. 181. Stenogr. 182. Stenogr. 183. Stenogr. 184. Stenogr. 185. Stenogr. 186. Stenogr. 187. Stenogr. 188. Stenogr. 189. Stenogr. 190. Stenogr. 191. Stenogr. 192. Stenogr. 193. Stenogr. 194. Stenogr. 195. Stenogr. 196. Stenogr. 197. Stenogr. 198. Stenogr. 199. Stenogr. 200. Stenogr. 201. Stenogr. 202. Stenogr. 203. Stenogr. 204. Stenogr. 205. Stenogr. 206. Stenogr. 207. Stenogr. 208. Stenogr. 209. Stenogr. 210. Stenogr. 211. Stenogr. 212. Stenogr. 213. Stenogr. 214. Stenogr. 215. Stenogr. 216. Stenogr. 217. Stenogr. 218. Stenogr. 219. Stenogr. 220. Stenogr. 221. Stenogr. 222. Stenogr. 223. Stenogr. 224. Stenogr. 225. Stenogr. 226. Stenogr. 227. Stenogr. 228. Stenogr. 229. Stenogr. 230. Stenogr. 231. Stenogr. 232. Stenogr. 233. Stenogr. 234. Stenogr. 235. Stenogr. 236. Stenogr. 237. Stenogr. 238. Stenogr. 239. Stenogr. 240. Stenogr. 241. Stenogr. 242. Stenogr. 243. Stenogr. 244. Stenogr. 245. Stenogr. 246. Stenogr. 247. Stenogr. 248. Stenogr. 249. Stenogr. 250. Stenogr. 251. Stenogr. 252. Stenogr. 253. Stenogr. 254. Stenogr. 255. Stenogr. 256. Stenogr. 257. Stenogr. 258. Stenogr. 259. Stenogr. 260. Stenogr. 261. Stenogr. 262. Stenogr. 263. Stenogr. 264. Stenogr. 265. Stenogr. 266. Stenogr. 267. Stenogr. 268. Stenogr. 269. Stenogr. 270. Stenogr. 271. Stenogr. 272. Stenogr. 273. Stenogr. 274. Stenogr. 275. Stenogr. 276. Stenogr. 277. Stenogr. 278. Stenogr. 279. Stenogr. 280. Stenogr. 281. Stenogr. 282. Stenogr. 283. Stenogr. 284. Stenogr. 285. Stenogr. 286. Stenogr. 287. Stenogr. 288. Stenogr. 289. Stenogr. 290. Stenogr. 291. Stenogr. 292. Stenogr. 293. Stenogr. 294. Stenogr. 295. Stenogr. 296. Stenogr. 297. Stenogr. 298. Stenogr. 299. Stenogr. 300. Stenogr. 301. Stenogr. 302. Stenogr. 303. Stenogr. 304. Stenogr. 305. Stenogr. 306. Stenogr. 307. Stenogr. 308. Stenogr. 309. Stenogr. 310. Stenogr. 311. Stenogr. 312. Stenogr. 313. Stenogr. 314. Stenogr. 315. Stenogr. 316. Stenogr. 317. Stenogr. 318. Stenogr. 319. Stenogr. 320. Stenogr. 321. Stenogr. 322. Stenogr. 323. Stenogr. 324. Stenogr. 325. Stenogr. 326. Stenogr. 327. Stenogr. 328. Stenogr. 329. Stenogr. 330. Stenogr. 331. Stenogr. 332. Stenogr. 333. Stenogr. 334. Stenogr. 335. Stenogr. 336. Stenogr. 337. Stenogr. 338. Stenogr. 339. Stenogr. 340. Stenogr. 341. Stenogr. 342. Stenogr. 343. Stenogr. 344. Stenogr. 345. Stenogr. 346. Stenogr. 347. Stenogr. 348. Stenogr. 349. Stenogr. 350. Stenogr. 351. Stenogr. 352. Stenogr. 353. Stenogr. 354. Stenogr. 355. Stenogr. 356. Stenogr. 357. Stenogr. 358. Stenogr. 359. Stenogr. 360. Stenogr. 361. Stenogr. 362. Stenogr. 363. Stenogr. 364. Stenogr. 365. Stenogr. 366. Stenogr. 367. Stenogr. 368. Stenogr. 369. Stenogr. 370. Stenogr. 371. Stenogr. 372. Stenogr. 373. Stenogr. 374. Stenogr. 375. Stenogr. 376. Stenogr. 377. Stenogr. 378. Stenogr. 379. Stenogr. 380. Stenogr. 381. Stenogr. 382. Stenogr. 383. Stenogr. 384. Stenogr. 385. Stenogr. 386. Stenogr. 387. Stenogr. 388. Stenogr. 389. Stenogr. 390. Stenogr. 391. Stenogr. 392. Stenogr. 393. Stenogr. 394. Stenogr. 395. Stenogr. 396. Stenogr. 397. Stenogr. 398. Stenogr. 399. Stenogr. 400. Stenogr. 401. Stenogr. 402. Stenogr. 403. Stenogr. 404. Stenogr. 405. Stenogr. 406. Stenogr. 407. Stenogr. 408. Stenogr. 409. Stenogr. 410. Stenogr. 411. Stenogr. 412. Stenogr. 413. Stenogr. 414. Stenogr. 415. Stenogr. 416. Stenogr. 417. Stenogr. 418. Stenogr. 419. Stenogr. 420. Stenogr. 421. Stenogr. 422. Stenogr. 423. Stenogr. 424. Stenogr. 425. Stenogr. 426. Stenogr. 427. Stenogr. 428. Stenogr. 429. Stenogr. 430. Stenogr. 431. Stenogr. 432. Stenogr. 433. Stenogr. 434. Stenogr. 435. Stenogr. 436. Stenogr. 437. Stenogr. 438. Stenogr. 439. Stenogr. 440. Stenogr. 441. Stenogr. 442. Stenogr. 443. Stenogr. 444. Stenogr. 445. Stenogr. 446. Stenogr. 447. Stenogr. 448. Stenogr. 449. Stenogr. 450. Stenogr. 451. Stenogr. 452. Stenogr. 453. Stenogr. 454. Stenogr. 455. Stenogr. 456. Stenogr. 457. Stenogr. 458. Stenogr. 459. Stenogr. 460. Stenogr. 461. Stenogr. 462. Stenogr. 463. Stenogr. 464. Stenogr. 465. Stenogr. 466. Stenogr. 467. Stenogr. 468. Stenogr. 469. Stenogr. 470. Stenogr. 471. Stenogr. 472. Stenogr. 473. Stenogr. 474. Stenogr. 475. Stenogr. 476. Stenogr. 477. Stenogr. 478. Stenogr. 479. Stenogr. 480. Stenogr. 481. Stenogr. 482. Stenogr. 483. Stenogr. 484. Stenogr. 485. Stenogr. 486. Stenogr. 487. Stenogr. 488. Stenogr. 489. Stenogr. 490. Stenogr. 491. Stenogr. 492. Stenogr. 493. Stenogr. 494. Stenogr. 495. Stenogr. 496. Stenogr. 497. Stenogr. 498. Stenogr. 499. Stenogr. 500. Stenogr. 501. Stenogr. 502. Stenogr. 503. Stenogr. 504. Stenogr. 505. Stenogr. 506. Stenogr. 507. Stenogr. 508. Stenogr. 509. Stenogr. 510. Stenogr. 511. Stenogr. 512. Stenogr. 513. Stenogr. 514. Stenogr. 515. Stenogr. 516. Stenogr. 517. Stenogr. 518. Stenogr. 519. Stenogr. 520. Stenogr. 521. Stenogr. 522. Stenogr. 523. Stenogr. 524. Stenogr. 525. Stenogr. 526. Stenogr. 527. Stenogr. 528. Stenogr. 529. Stenogr. 530. Stenogr. 531. Stenogr. 532. Stenogr. 533. Stenogr. 534. Stenogr. 535. Stenogr. 536. Stenogr. 537. Stenogr. 538. Stenogr. 539. Stenogr. 540. Stenogr. 541. Stenogr. 542. Stenogr. 543. Stenogr. 544. Stenogr. 545. Stenogr. 546. Stenogr. 547. Stenogr. 548. Stenogr. 549. Stenogr. 550. Stenogr. 551. Stenogr. 552. Stenogr. 553. Stenogr. 554. Stenogr. 555. Stenogr. 556. Stenogr. 557. Stenogr. 558. Stenogr. 559. Stenogr. 560. Stenogr. 561. Stenogr. 562. Stenogr. 563. Stenogr. 564. Stenogr. 565. Stenogr. 566. Stenogr. 567. Stenogr. 568. Stenogr. 569. Stenogr. 570. Stenogr. 571. Stenogr. 572. Stenogr. 573. Stenogr. 574. Stenogr. 575. Stenogr. 576. Stenogr. 577. Stenogr. 578. Stenogr. 579. Stenogr. 580. Stenogr. 581. Stenogr. 582. Stenogr. 583. Stenogr. 584. Stenogr. 585. Stenogr. 586. Stenogr. 587. Stenogr. 588. Stenogr. 589. Stenogr. 590. Stenogr. 591. Stenogr. 592. Stenogr. 593. Stenogr. 594. Stenogr. 595. Stenogr. 596. Stenogr. 597. Stenogr. 598. Stenogr. 599. Stenogr. 600. Stenogr. 601. Stenogr. 602. Stenogr. 603. Stenogr. 604. Stenogr. 605. Stenogr. 606. Stenogr. 607. Stenogr. 608. Stenogr. 609. Stenogr. 610. Stenogr. 611. Stenogr. 612. Stenogr. 613. Stenogr. 614. Stenogr. 615. Stenogr. 616. Stenogr. 617. Stenogr. 618. Stenogr. 619. Stenogr. 620. Stenogr. 621. Stenogr. 622. Stenogr. 623. Stenogr. 624. Stenogr. 625. Stenogr. 626. Stenogr. 627. Stenogr. 628. Stenogr. 629. Stenogr. 630. Stenogr. 631. Stenogr. 632. Stenogr. 633. Stenogr. 634. Stenogr. 635. Stenogr. 636. Stenogr. 637. Stenogr. 638. Stenogr. 639. Stenogr. 640. Stenogr. 641. Stenogr. 642. Stenogr. 643. Stenogr. 644. Stenogr. 645. Stenogr. 646. Stenogr. 647. Stenogr. 648. Stenogr. 649. Stenogr. 650. Stenogr. 651. Stenogr. 652. Stenogr. 653. Stenogr. 654. Stenogr. 655. Stenogr. 656. Stenogr. 657. Stenogr. 658. Stenogr. 659. Stenogr. 660. Stenogr. 661. Stenogr. 662. Stenogr. 663. Stenogr. 664. Stenogr. 665. Stenogr. 666. Stenogr. 667. Stenogr. 668. Stenogr. 669. Stenogr. 670. Stenogr. 671. Stenogr. 672. Stenogr. 673. Stenogr. 674. Stenogr. 675. Stenogr. 676. Stenogr. 677. Stenogr. 678. Stenogr. 679. Stenogr. 680. Stenogr. 681. Stenogr. 682. Stenogr. 683. Stenogr. 684. Stenogr. 685. Stenogr. 686. Stenogr. 687. Stenogr. 688. Stenogr. 689. Stenogr. 690. Stenogr. 691. Stenogr. 692. Stenogr. 693. Stenogr. 694. Stenogr. 695. Stenogr. 696. Stenogr. 697. Stenogr. 698. Stenogr. 699. Stenogr. 700. Stenogr. 701. Stenogr. 702. Stenogr. 703. Stenogr. 704. Stenogr. 705. Stenogr. 706. Stenogr. 707. Stenogr. 708. Stenogr. 709. Stenogr. 710. Stenogr. 711. Stenogr. 712. Stenogr. 713. Stenogr. 714. Stenogr. 715. Stenogr. 716. Stenogr. 717. Stenogr. 718. Stenogr. 719. Stenogr. 720. Stenogr. 721. Stenogr. 722. Stenogr. 723. Stenogr. 724. Stenogr. 725. Stenogr. 726. Stenogr. 727. Stenogr. 728. Stenogr. 729. Stenogr. 730. Stenogr. 731. Stenogr. 732. Stenogr. 733. Stenogr. 734. Stenogr. 735. Stenogr. 736. Stenogr. 737. Stenogr. 738. Stenogr. 739. Stenogr. 740. Stenogr. 741. Stenogr. 742. Stenogr. 743. Stenogr. 744. Stenogr. 745. Stenogr. 746. Stenogr. 747. Stenogr. 748. Stenogr. 749. Stenogr. 750. Stenogr. 751. Stenogr. 752. Stenogr. 753. Stenogr. 754. Stenogr. 755. Stenogr. 756. Stenogr. 757. Stenogr. 758. Stenogr. 759. Stenogr. 760. Stenogr. 761. Stenogr. 762. Stenogr. 763. Stenogr. 764. Stenogr. 765. Stenogr. 766. Stenogr. 767. Stenogr. 768. Stenogr. 769. Stenogr. 770. Stenogr. 771. Stenogr. 772. Stenogr. 773. Stenogr. 774. Stenogr. 775. Stenogr. 776. Stenogr. 777. Stenogr. 778. Stenogr. 779. Stenogr. 780. Stenogr. 781. Stenogr. 782. Stenogr. 783. Stenogr. 784. Stenogr. 785. Stenogr. 786. Stenogr. 787. Stenogr. 788. Stenogr. 789. Stenogr. 790. Stenogr. 791. Stenogr. 792. Stenogr. 793. Stenogr. 794. Stenogr. 795. Stenogr. 796. Stenogr. 797. Stenogr. 798. Stenogr. 799. Stenogr. 800. Stenogr. 801. Stenogr. 802. Stenogr. 803. Stenogr. 804. Stenogr. 805. Stenogr. 806. Stenogr. 807. Stenogr. 808. Stenogr. 809. Stenogr. 810. Stenogr. 811. Stenogr. 812. Stenogr. 813. Stenogr. 814. Stenogr. 815. Stenogr. 816. Stenogr. 817. Stenogr. 818. Stenogr. 819. Stenogr. 820. Stenogr. 821. Stenogr. 822. Stenogr. 823. Stenogr. 824. Stenogr. 825. Stenogr. 826. Stenogr. 827. Stenogr. 828. Stenogr. 829. Stenogr. 830. Stenogr. 831. Stenogr. 832. Stenogr. 833. Stenogr. 834. Stenogr. 835. Stenogr. 836. Stenogr. 837. Stenogr. 838. Stenogr. 839. Stenogr. 840. Stenogr. 841. Stenogr. 842. Stenogr. 843. Stenogr. 844. Stenogr. 845. Stenogr. 846. Stenogr. 847. Stenogr. 848. Stenogr. 849. Stenogr. 850. Stenogr. 851. Stenogr. 852. Stenogr. 853. Stenogr. 854. Stenogr. 855. Stenogr. 856. Stenogr. 857. Stenogr. 858. Stenogr. 859. Stenogr. 860. Stenogr. 861. Stenogr. 862. Stenogr. 863. Stenogr. 864. Stenogr. 865. Stenogr. 866. Stenogr. 867. Stenogr. 868. Stenogr. 869. Stenogr. 870. Stenogr. 871. Stenogr. 872. Stenogr. 873. Stenogr. 874. Stenogr. 875. Stenogr. 876. Stenogr. 877. Stenogr. 878. Stenogr. 879. Stenogr. 880. Stenogr. 881. Stenogr. 882. Stenogr. 883. Stenogr. 884. Stenogr. 885. Stenogr. 886. Stenogr. 887. Stenogr. 888. Stenogr. 889. Stenogr. 890. Stenogr. 891. Stenogr. 892. Stenogr. 893. Stenogr. 894. Stenogr. 895. Stenogr. 896. Stenogr. 897. Stenogr. 898. Stenogr. 899. Stenogr. 900. Stenogr. 901. Stenogr. 902. Stenogr. 903. Stenogr. 904. Stenogr. 905. Stenogr. 906. Stenogr. 907. Stenogr. 908. Stenogr. 909. Stenogr. 910. Stenogr. 911. Stenogr. 912. Stenogr. 913. Stenogr. 914. Stenogr. 915. Stenogr. 916. Stenogr. 917. Stenogr. 918. Stenogr. 919. Stenogr. 920. Stenogr. 921. Stenogr. 922. Stenogr. 923. Stenogr. 924. Stenogr. 925. Stenogr. 926. Stenogr. 927. Stenogr. 928. Stenogr. 929. Stenogr. 930. Stenogr. 931. Stenogr. 932. Stenogr. 933. Stenogr. 934. Stenogr. 935. Stenogr. 936. Stenogr. 937. Stenogr. 938. Stenogr. 939. Stenogr. 940. Stenogr. 941. Stenogr. 942. Stenogr. 943. Stenogr. 944. Stenogr. 945. Stenogr. 946. Stenogr. 947. Stenogr. 948. Stenogr. 949. Stenogr. 950. Stenogr. 951. Stenogr. 952. Stenogr. 953. Stenogr. 954. Stenogr. 955. Stenogr. 956. Stenogr. 957. Stenogr. 958. Stenogr. 959. Stenogr. 960. Stenogr. 961. Stenogr. 962. Stenogr. 963. Stenogr. 964. Stenogr. 965. Stenogr. 966. Stenogr. 967. Stenogr. 968. Stenogr. 969. Stenogr. 970. Stenogr. 971. Stenogr. 972. Stenogr. 973. Stenogr. 974. Stenogr. 975. Stenogr. 976. Stenogr. 977. Stenogr. 978. Stenogr. 979. Stenogr. 980. Stenogr. 981. Stenogr. 982. Stenogr. 983. Stenogr. 984. Stenogr. 985. Stenogr. 986. Stenogr. 987. Stenogr. 988. Stenogr. 989. Stenogr. 990. Stenogr. 991. Stenogr. 992. Stenogr. 993. Stenogr. 994. Stenogr. 995. Stenogr. 996. Stenogr. 997. Stenogr. 998. Stenogr. 999. Stenogr. 1000. Stenogr. 1001. Stenogr. 1002. Stenogr. 1003. Stenogr. 1004. Stenogr. 1005. Stenogr. 1006. Stenogr. 1007. Stenogr. 1008. Stenogr. 1009. Stenogr. 1010. Stenogr. 1011. Stenogr. 1012. Stenogr. 1013. Stenogr. 1014. Stenogr. 1015. Stenogr. 1016. Stenogr. 1017. Stenogr. 1018. Stenogr. 1019. Stenogr. 1020. Stenogr. 1021. Stenogr. 1022. Stenogr. 1023. Stenogr. 1024. Stenogr. 1025. Stenogr. 1026. Stenogr. 1027. Stenogr. 1028. Stenogr. 1029. Stenogr. 1030. Stenogr. 1031. Stenogr. 1032. Stenogr. 1033.