

U. B. Meyer & Co.

KOHLEN.

Wir liefern reine Kohle,
keine Schlacke, auch in Säcken
wenn verlangt.

Besuchen Sie

Kanawha
Kohlen.

19 Nord Pennsylvania Strasse.

Altes Phone 516-184-154.

Neues Phone 516.

Schnitt-Blumen

Bestellen Sie Ihre

Knollen, Garten- und Blumensamen
etc., bei uns. Wir sind im Stande,
Sie vollauf zufrieden zu stellen.

HUNTINGTON & PAGE,

130 Ost Market Str. (Law Bldg.)
Indianapolis, Ind.

Big Four Route

— nach —

... New York ...

— via —

Buffalo.

Ohne Fern Transferierung.

Theodore F. Smither

geschäftiger und zuverlässiger

Dachdecker.

Pech- und Ries-Dächer,

Asphalt- und Gismonit-Dächer.

Engros-Händler in allen Arten von

Dachmaterialien.

Telephon 861.

301 West Maryland St.

Gewöhnliche Seite von Pittsburgh und Maryland an

Aergert dich dein Auge,

so reicht es nicht aus und werde es nicht von dir, sondern

werde dich an

LEO LANDO

OPTICIAN

wo man dir für dein Auge das nötige Glas an-

festigt. Ästhetische Augen werden schwierig eingesetzt

Brillen

werden nach den besten Methoden der Augen ange-

passet.

Rena

Photographische Gallerie,

150 Süd Illinois Straße.

Der Unterzeichnete lädt die Deutschen
der Stadt und Umgegend zu einem Besuch
seiner Gallerie ein.

Gute Bilder garantiert,

Preise niedrig

Carl Piper,

Deutscher Photograph

Chocolate Coated

RIPANS TABULES

are intended for children, ladies and all
who prefer a medicine disguised as con-
fectionery. They may now be had (put
up in Tin Boxes, seventy-two in a box),
price, twenty-five cents or five boxes for
one dollar. Any druggist will get them
if you insist, and they may always be
obtained by remitting the price to

The Ripans Chemical
Company

No. 10 — NEW YORK.

GIVES

Adolph Frey,

(Old Freedom & Right)

Notary Public, Translator,

Correspondent etc.

No. 970 West Walnut St.

Tele. Bank St. Cen.

blaue Milch.

Zu den häufigsten und unangenehmen Milchfehlern gehört die sogenannte „blaue Milch“. Wir meinen hier nicht die Erscheinung, daß die Milch gleich blau ist, denn Euter kommt in Folge eines Pigments, das aus den aufgenommenen Pflanzen stammt. Diese Erscheinung kommt selten vor, ist ungefährlich und leicht zu beseitigen, indem das Futter entsprechend verändert wird. Wir haben es hier vielmehr mit einer Erscheinung zu thun, welche gewöhnlich 24 bis 48, zuweilen auch erst 72 Stunden nach dem Aufgießen der Milch im Keller entsteht, nachdem sie als untabhaft gemolken und zum Aufrahmen hingestellt wurde. Auf der Oberfläche der Milch bilden sich dann eingelne kleine, blaue Flecke, zwischen welchen zuweilen auch gelbliche und rötliche Punkte, aber in geringerer Ausdehnung vorkommen. Die blauen Flecke nehmen an Umfang rasch zu und bedecken nach einiger Zeit die ganze Oberfläche, oder es wird auch die ganze Milchmasse blau. Sobald die Milch, aber richtiger gesagt, der Käsetoff vollständig geronnen ist, schreitet das Blauwerden nicht mehr weiter. Läßt man solche Milch lange stehen, dann bedeckt sie sich mit einem weichen rauhen Aufzuge; die blaue Farbe geht in's Blaugrau über und wird endlich schmutziggrau, während der Rahm durch Aufzersetzung bläsig wird. Die aus blauer Milch gewonne Butter sieht blaugrau-milchfarbig aus. Dieser Milchfehler befällt sowohl den Rahm als auch die Wagemilch und Wolle, nicht aber die Buttermilch. Die Art und Weise seines Auftretens ist eine durchaus unregelmäßige, manchmal wird die sämmtliche Milch eines Stalles von dem Lebel befallen, manchmal nur die einzelnen Kühe, während die ihrer Nachbarn frei bleibt. Den Tag darauf hat sie vielleicht das Geschäft umgefehlt, indem die Kuh, die gestern noch gesunde Milch gab, heute blauroden Milch hervorbringt, und die Milch der Nachbarin, welche gestern noch den Keim des Blauwerdens in sich trug, keine Neigung hierzu zeigt. Auch findet sich häufig das Blauwerden an dieses oder jenes Milchfehler gebunden, ohne daß sich irgend welche Gesetzmäßigkeit erkennen läßt. Begünstigt wird die Blaufärbung der Milch durch höhere Temperatur bei hoher Feuchtigkeitsgehalt der Luft und geringem Wechsel derselben. Lieber die Ursache dieses Milchfehlers ist man lange Zeit im Unklaren gewesen. Schon 1888 haben Steinhoff und 1841 Fuchs gezeigt, daß dieser Fehler übertragbar ist und leichter wies in solcher Milch die Gegenwart eines bestimmten Mitroorganismus nach, der jedoch nicht künstlich züchten konnte, weil die bakteriologischen Methoden damals noch zu unvollständig waren. Erst durch die späteren Untersuchungen von Neelsen, Hueppe, Heim und Gessard wurde nachgewiesen, daß die Ursache dieser Erscheinung eine winzige Batterie, *Bacillus cyanogenus* oder blauer Milch-Bazillus genannt ist, welcher neben dem Milchsäure = *Bacillus* in der Milch wächst und sich vermehrt. Der blaue Milch-Bazillus dehnt auch in nicht-saurer Milch, er macht dieselbe aber nicht blau, erst mit dem Auftreten der Milchsäure tritt die blaue Farbe auf. Als Träger des blauen Farbstoffes ist wohl der Käsetoff anzusehen. Je nach der Beschaffenheit desselben wird die Milch durch den blauen Milch-Bazillus mehr oder weniger leicht oder garnicht gelbaut. Von Einfluß auf diese eigenartige Beschränktheit des Käsetoffes kann sein: Die Fütterung und der Gesundheitszustand der Kuh, die Stalluft. Deshalb ist bei vielen Fällen beim Auftreten blauer Milch auch eine Untersuchung des Gesundheitszustandes der Kuh und nötigenfalls eine entsprechende Behandlung derselben. Aenderung der Fütterung und Verarbeitung der Stalluft ist zuweilen der Fehler, der blau macht.

Nach dem Dargelegten lassen sich genügend Mittel und Wege finden, diesen Milchfehler zu bekämpfen. Zur Verhütung des Auftretens der blauen Milch ist vor Allem die peinliche Sauberkeit ein unbedingtes Erforderniß, um die Anstellung der Batterien zu verhindern. Schon beim Melken hat man sich der gründlichen Sauberkeit zu befreigen. Weiterhin sollten sämmtliche Milchgeräthe und Gefäße mit größter Sorgfalt rein erhalten und zu diesem Zwecke täglich mit heißer Soda-Lösung ausgewaschen werden. Aufzuhören und Wände des Kühlhauses, des Milchfasses, sowie der sonstigen Molkereiräume sind des Ofters mit Käfftmilch auszustreichen. Auch auf die Reinhaltung der Luft im Kühlstalle, wie im Milchfass, muß peinliche Sorgfalt verwandt werden; dumpfige, heiße und mangelhaft gelüftete Ställungen tragen an sich schon zum Auftreten des Fehlers bei, wirken aber vielleicht noch mittelbar dadurch begünstigend, als auch die Kühe stützen unter diesen Verhältnissen nicht wohl befinden und die nicht ganz normal gebildete Milch

eine größere Empfänglichkeit für den Pilz zeigt. Da das Blauwerden erst mit beginnender Säuerung auftritt, so ist das sicherste Mittel, demselben zuvorzutreffen, die Milch vor dem Sauerwerben zu verarbeiten und die Wagemilch gleich zu verfüttern oder auf Käse zu verarbeiten. Wo das nicht möglich ist, muß die Milch möglichst früh, unter 50 Grad F. aufgestellt und das Local und Geschirr gründlich rein gehalten werden, alsdann wird der vorliegende Fehler nicht leicht auftreten.

Alle diese Vorsichtsmaßregeln bieten jedoch keine absolute Sicherheit. Durch unbedachte Ursachen kann sich ein Herd der Infektion im Stalle oder im Keller oder sonst wo in der Wirtschaft gebildet haben, und plötzlich erscheint die blaue Milch, um trotz aller Vorsicht und Reinlichkeit nicht wieder zu verschwinden. Da hilft nun nichts als eine gründliche Desinfektion sämmtlicher Räume und Geräthe, mit welchen die Milch in Berührung kommt. Gründlich und umfassend muß freilich desinfiziert werden, so daß allenfalls sämmtliche Pilzteilchen zerstört werden; denn eine oberflächliche Desinfektion nicht genügt. Zu nächst wird der Stall gereinigt, der Dünge herausgeschafft, Fußboden, Türen, Wände, Deden, Fenster, kurz das ganze Innere des Stalles wird mit einer Lösung doppelschwefligsauren Kalks sorgfältig bestrichen, doch ist streng darauf zu achten, daß das Desinfektionsmittel in sämmtlichen Fugen eintritt. In ähnlicher Weise wird der Milchfass behandelt. Statt des Bestreichens mit doppelschwefligsaurem Kalk kann man auch die betreffenden Räume ausschwärmen. Man verbrennt in demselben ein nicht zu geringes Quantum Schwefelkali mit festgeschlossenem Thüren und Fenstern. Dieselben müssen mehrere Stunden geschlossen bleiben, damit die schweflige Säure ihr Zerstörungswert an den Pilzteilchen ausüben kann. Selbstverständlich sind Stall und Milchfass, ehe sie wieder in Benutzung genommen werden, sorgfältig auszulüften. Neben der Desinfektion der Räume hat die der Geräthe und Gefäße zu erfolgen, am besten ebenfalls mit einer Lösung doppelschwefligsauren Kalks, oder durch Waschen mit losender concentrirter Soda-Lösung. Da die Geräthe wieder in Gebrauch genommen werden, sind sie natürlich mit reinem Wasser zu spülen. Wenn man in dieser Weise mit großer Energie und Consequenz verfährt, so wird es schwierig gelingen, den unheimlichen Gast wieder los zu werden. Nicht unverhüllt wollen wir lassen, daß schon mehrfach die Beobachtung gemacht wurde, daß der in Frage stehende Milchfehler sofort verschwindet, nachdem die Kuh die früheren Milch-Bazillen verlassen hat. Wird es ratsam erachtet, so tritt alsdann die Brigade ihren Rückmarsch an und streift abermals ihr besonderes Gebiet ab. Im Allgemeinen aber ist die ganze Bewegung eine fortwährende und nach dem Innern gerichtete, zugleich von Norden, Süden, Westen und Osten her, so daß im Nothfalle leicht vier Brigadegruppen sehr schnell an einem Punkte gesammelt werden und ein überwältigendes Gewicht zur Gelung bringen könnten. Die Brigade folgen in genauer systematischer Weise zusammenwirken. Für die Zwecke des neuen Feldzugsplanes ist das ganze Gebiet des Kleinkrieges wie ein militärisches Schachbrett abgetheilt worden. Die einzelnen Biverts werden mit Brigadetruppen bedeckt und jeder Brigade ist ihr besonderes Operationsgebiet angewiesen. Sie bewegen sich in bestimmter Richtung und säubern ihr Gebiet, bis sie einen Punkt in dem Gebiet einer zu einer anderen Gruppe gehörigen Brigade erreicht. Wird es ratsam erachtet, so tritt alsdann die Brigade ihren Rückmarsch an und streift abermals ihr besonderes Gebiet ab. Im Allgemeinen aber ist die ganze Bewegung eine fortwährende und nach dem Innern gerichtete, zugleich von Norden, Süden, Westen und Osten her, so daß im Nothfalle leicht vier Brigadegruppen sehr schnell an einem Punkte gesammelt werden und ein überwältigendes Gewicht zur Gelung bringen können. Die Brigade wird durch ihre Patrouillen mit den übrigen zur Rechten und zur Linken in der Front und im Rücken Führung haben. Unbefehlbar werden sie sehr bald mit dem Feinde in Berührung kommen, und wenn es den Buren gelingt, der einen Gruppe von Brigaden zu entkommen, so werden sie nun dadurch einer der anderen Gruppen mittin in die Hände fallen, während sich hinter ihnen das Reg. der übrigen schlägt. Die Verteilungen für die Provinzierung des Heeres sind sehr einfach und vollständig. Niederlagen sind in fernen Zwischenräumen von einander entfernt und mit allen Bedürfnissen für Monate ausgestattet. Thatsächlich wird eine Brigade nicht mehr als zwei Tagemärsche von einer Provinzierung entfernt sein, hier oder da aber einen erfolgreichen Vorstoß aus einer solchen Niederlage machen, so wird den zunächst betroffenen Truppen dadurch höchstens die Nothwendigkeit auferlegt, sich einen oder zwei Tage mit halben Rationen zu begnügen. Da sie immer in verhältnismäßig geringer Entfernung von einer Niederlage marssieren, dürfen sie sich mit leichtem Gepäck begnügen, und die reitenden Truppen werden außerdem über eine genügende Anzahl Handpferde verfügen, um häufig wechseln zu können. Auch beim Sanitätskorps hat man ebenfalls aus den Erfahrungen des Krieges seine Lehre gezogen. Der ganze Plan ist verschiedentlich erprobt worden und arbeitet glatt und genau, und sobald alles vollendet ist, wird an die Stelle der scheinbaren englischen Unfähigkeit und Defensiv ein lebhafter rücksichtiger Angriffskrieg treten. Es sei diesen Ausführungen hinzugefügt, daß sie vor dem concentrischen Angriffen im südböhmischen Transvaal von einer solchen Erfolglosigkeit sind. Diese beiden Ereignisse sowie zahllose Eisenbahnangriffe der Buren, zum Theil in unmittelbarer Nähe der Hauptzentren haben die Erwartungen des Berichterstatters bis jetzt nicht eben bestätigt.

Nach dem Dargelegten lassen sich genügend Mittel und Wege finden, diesen Milchfehler zu bekämpfen. Zur Verhütung des Auftretens der blauen Milch ist vor Allem die peinliche Sauberkeit ein unbedingtes Erforderniß, um die Anstellung der Batterien zu verhindern. Schon beim Melken hat man sich der gründlichen Sauberkeit zu befreigen. Weiterhin sollten sämmtliche Milchgeräthe und Gefäße mit größter Sorgfalt rein erhalten und zu diesem Zwecke täglich mit heißer Soda-Lösung ausgewaschen werden. Aufzuhören und Wände des Kühlhauses, des Milchfasses, sowie der sonstigen Molkereiräume sind des Ofters mit Käfftmilch auszustreichen. Auch auf die Reinhaltung der Luft im Kühlstalle, wie im Milchfass, muß peinliche Sorgfalt verwandt werden; dumpfige, heiße und mangelhaft gelüftete Ställungen tragen an sich schon zum Auftreten des Fehlers bei, wirken aber vielleicht noch mittelbar dadurch begünstigend, als auch die Kühe stützen unter diesen Verhältnissen nicht wohl befinden und die nicht ganz normal gebildete Milch

Täglicher Marktbericht.

Viehmarkt.

Indianapolis Union Viehmarkt. 18. März.

Rindvieh.	250 Pf. ur.	4.10	4.60
Auerlese bis prima	350 Pf. ur.	4.50	5.00
aufwärts	450 Pf. ur.	5.00	5.50
Stiere	350 Pf. ur.	4.50	5.00
Auerlese bis prima	450 Pf. ur.	5.00	5.50
Stiere	1150 bis 1300	4.40	5.00
Pf.	1150 bis 1300	3.85	4.40
Gute bis mittlere Stiere	900 bis 1100	3.75	4.35
Mittlere bis gute Stiere	900 bis 1100	3.50	4.00
Gute bis gewählte Kühe	900 bis 1100	3.00	3.50
Mittlere bis gute Kühe	900 bis 1100	1.75	2.25
Kälber	900 bis 1100	5.50	7.00
Schweine	900 bis 1100	3.00	5.00
Prima bis fancy Export	900 bis 1100	3.60	4.25
Bullen	900 bis 1100	3.60	4.25
Gute bis gewählte Rinder	900 bis 1100	5.75	5.80
Geschnittene Rinder	900 bis 1100	5.75	5.80
Gute bis gewählte leicht Rinder	900 bis 1100	5.65	5.72
Pigs	900 bis 1100	4.25	5.67
Roughs	900 bis 1100	5.00	5.50

Schweine.

Gute bis gewählte Lämmer	5.00	5.40
Geschnittene Lämmer	5.00	5.40
Lämmer	5.00	5.40
Gute bis gewählte Schafe	3.50	4.00
Ordinäre bis gute Schafe	2.50	3.25
Stöckers	2.25	3.00
Böde, per 100 Pf.	2.50	3.25

Schafe.

Gute bis gewählte Lämmer	5.00	5.40
Geschnittene Lämmer	5.00	5.40
Lämmer	5.00	5.40
Gute bis gewählte Schafe	3.50	4.00
Ordinäre bis gute Schafe	2.50	3.25
Stöckers	2.25	3.00
Böde, per 100 Pf.	2.50	3.25

Fische, Austern und Wildpreß.

Händler-Preise:

Clams—Little Reds 75c per 100.
Hummers—25c per Pfund.
Shrimps \$1.25 per Gallone.
Austern—Beste Baltimore oder Standard
Clams—\$1.00 per Gallone; beste Baltimore Selects, \$1.10 per Gallone; New York Countis, \$1.00 per Gallone; New York Gulls, 75c per Hundert; Blue Points in Schalen, 75c per Hundert.
Austern in Kanner—New York Countis 35c; J. S. & Co. Selects 32c; Standard 25c; F. Brand 22c; O. R. 18c; R. 15c.

Schweine. Knorpellose Häringe 8c;

Haringe 6c; Perch 6c; Weißfisch 9c;

See Forellen 9c; Red Snapper 8c;

Kennebech Hering 15c; Blaufisch 10c;</p