

H. B. Meyer & Co.

KOHLEN.

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

Verfuchen Sie

Kanawha

Kohlen.

19 Nord Pennsylvania Strasse.

Altes Phone 516-184-154.

Neues Phone 516.

Schnitt-Blumen

Bestellen Sie Ihre

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

HUNTINGTON & PAGE,

130 Ost Market Str. (Ecke Wab.)

Indianapolis, Ind.

Big Four Route

nach

.. New York ..

via

Buffalo.

Ohne Ferry Transferrung.

Theodore F. Smither
geschickter und zuverlässiger

Dachdecker.

Best- und Kies-Dächer,
Asphalt- und Gips-Dächer.
Engros-Händler in allen Arten von
Dachmaterialien.

Telephon 861.

301 West Maryland St.

Gebäude Ecke von Maryland und Maryland St.

Wergert dich dein Auge,
so siehst du nicht aus und werdest nicht von dir, sondern
von mir.



Brillen

Werden nach den besten Methoden der Augen ange-
paßt.

Photographische Gallerie,

150 Süd Illinois Straße.

Der Unterzeichnete ladet die Deutsche
der Stadt und Umgebung zu einem Besuche
seiner Gallerie ein.

Gute Bilder garantiert,
Preise niedrig.

Carl Piper,

Deutscher Photograph.



Chocolate Coated

RIPANS TABLETS

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
SPRING ST. NEW YORK.

Adolph Frey,

(Old Freedom & Right.)

Notary Public, Translator,

Correspondent etc.

No. 970 West Walnut St.

Texas Bldg. St. Cor.

Blaue Milch.

Zu den häufigsten und unangenehm-
sten Milchfehlern gehört die sogenannte
„blaue Milch“. Wir meinen hier nicht
die Erscheinung, daß die Milch gleich
blau aus dem Euter kommt in Folge
eines Pigments, das aus den auf-
genommenen Pflanzen stammt. Diese
Erscheinung kommt selten vor, ist un-
gefährlich und leicht zu beseitigen, in-
dem das Futter entsprechend verändert
wird. Wir haben es hier vielmehr mit
einer Erscheinung zu thun, welche ge-
wöhnlich 24 bis 48, zuweilen auch erst
72 Stunden nach dem Aufgießen der
Milch im Keller entsteht, nachdem sie
als untadelhaft gemolten und zum
Aufrahmen hingestellt wurde. Auf der
Oberfläche der Milch bilden sich
dann einzelne kleine, blaue Flecke, zwi-
schen welchen zuweilen auch gelbliche
und rötliche Punkte, aber in geringe-
rer Ausdehnung vorkommen. Die
blauen Flecken nehmen an Umfang
rasch zu und bedecken nach einiger Zeit
die ganze Oberfläche, oder es wird auch
die ganze Milchmasse blau. Sobald
die Milch, oder richtiger gesagt, der
Käsestoff vollständig gewonnen ist,
schreitet das Blauewerden nicht mehr
weiter. Läßt man solche Milch lange
stehen, dann bedeckt sie sich mit einem
weißen rauen Anflug, die blaue
Farbe geht in's Blaugraue über und
wird endlich schmutzgrau, während
der Rahm durch Luftbildung bläsig
wird. Die aus blauer Milch gewon-
nene Butter sieht blaugrau-schwarzlich
aus. Dieser Milchfehler befällt sowohl
den Rahm als auch die Magermilch
und Molke, nicht aber die Buttermilch.
Die Art und Weise seines Auftretens
ist eine durchaus unregelmäßige,
manchmal wird die vollständige Milch
eines Stalles von dem Uebel befallen,
manchmal nur die einzelner Kühe,
während die ihrer Pflanznachbarn frei
bleibt. Den Tag darauf hat sich viel-
leicht das Verhältnis umgekehrt, indem
die Kuh, die gestern noch gesunde Milch
gab, heute blauwerdende Milch hervor-
bringt, und die Milch der Nachbarin,
welche gestern noch den Reim des Blau-
werdens in sich trug, keine Neigung
hierzu zeigt. Auch findet sich häufig
das Blauewerden an diesem oder jenem
Milchgefäß gebunden, ohne daß sich
irgend welche Gefäßmäßigkeit erkennen
läßt. Begünstigt wird die Blaufä-
rbung der Milch durch höhere Tempera-
tur bei hohem Feuchtigkeitsgehalt der
Luft und geringem Wechsel derselben.
Ueber die Ursache dieses Milchfeh-
lers ist man lange Zeit im Unklaren
gewesen. Schon 1838 haben Stein-
hoff und 1841 Fuchs gezeigt, daß die-
ser Fehler übertragbar ist und letzterer
wies in folgender Milch die Gegenwart
eines bestimmten Mikroorganismus
nach, den er jedoch nicht künstlich züch-
ten konnte, weil die bakteriologischen
Methoden damals noch zu unvollstän-
dig waren. Erst durch die späteren
Untersuchungen von Reiffen, Huppe,
Heim und Gessard wurde nachgewiesen,
daß die Ursache dieser Erscheinung eine
winzige Bakterie, Bacillus cyanoge-
nus oder blauer Milch-Bazillus ge-
nannt, ist, welcher neben dem Milch-
säure-Bazillus in der Milch wächst
und sich vermehrt. Der blaue Milch-
Bazillus gedeiht auch in nicht-sauerer
Milch, er macht dieselbe aber nicht
blau, erst mit dem Auftreten der Milch-
säure tritt die blaue Farbe auf. Als
Träger des blauen Bazillens ist
wohl der Käsestoff anzusehen. Je nach
der Beschaffenheit desselben wird die
Milch durch den blauen Milchbazillus
mehr oder weniger leicht oder garnicht
gebläut. Von Einfluß auf diese eigen-
thümliche Beschaffenheit des Käsestoffes
kann sein: Die Fütterung und der
Gesundheitszustand der Kühe, die
Stallluft. Deshalb ist in vielen Fäl-
len beim Auftreten blauer Milch auch
eine Untersuchung des Gesundheitszu-
standes der Kühe und nöthigenfalls
eine entsprechende Behandlung dersel-
ben, Minderung der Fütterung und
Verbesserung der Stallluft geboten.

Der blaue Milchbazillus kann außer
in der Milch an allen Dingen haften,
die sich im Milchstalle befinden, und
von diesen auf die frisch eingebrachte
Milch übergehen. Der Milchfehler ist
also ansteckend. Des Ferneren hat
Huppe gefunden, daß das Kochen der
Milch als ein Schutzmittel gegen das
Wachsthum des Bazillus nicht anzu-
sehen ist, indem sich der letztere auch in
gekochter Milch entwidelt und dieselbe
blau macht.

Nach dem Dargelegten lassen sich ge-
nügend Mittel und Wege finden, diesen
Milchfehler zu bekämpfen. Zur
Verhütung des Auftretens der blauen
Milch ist vor Allem die peinliche Sau-
berkeit ein unbedingt Erforderliches,
um die Anheftung der Bakterien zu
verhindern. Schon beim Melken hat
man sich der größten Sauberkeit zu be-
fleigen. Weiterhin sollten sämt-
liche Milchgefäße und Gefäße mit
größter Sorgfalt rein erhalten und zu
diesem Zwecke täglich mit heißer Soda-
lösung ausgespült werden. Fußboden
und Wände des Kuhstalles, des Milch-
kellers, sowie der sonstigen Molkerei-
räume sind des Öfteren mit Kalkmilch
auszustreichen. Auch auf die Reiner-
haltung der Luft im Kuhstall, wie im
Milchkeller, muß peinliche Sorgfalt
verwendet werden; dämpfige, heiße
und mangelhaft gelüftete Stallungen
tragen an sich schon zum Auftreten des
Fehlers bei, wirken aber vielleicht noch
mittelbar dadurch begünstigend, als
auch die Kühe sich unter diesen
Verhältnissen nicht wohl befinden und
die nicht ganz normal gebildete Milch

eine größere Empfänglichkeit für den
Fehler zeigt. Da das Blauewerden erst
mit beginnender Sauerung auftritt, so
ist das sicherste Mittel, demselben vor-
zuzukommen, die Milch vor dem
Sauerwerden zu verarbeiten und die
Magermilch gleich zu verflüssigen oder
auf Käse zu verarbeiten. Wo das nicht
möglich ist, muß die Milch möglichst
kühl, unter 50 Grad F., aufgestellt und
das Local und Geschirr gründlich rein
gehalten werden, alsdann wird der
vorliegende Fehler nicht leicht auftre-
ten.

Alle diese Vorsichtsmaßregeln bieten
jedoch keine absolute Sicherheit. Durch
unbekannte Ursachen kann sich ein
Heerd der Infektion im Stalle oder im
Keller oder sonst wo in der Wirtschaft
gebildet haben, und plötzlich erscheint
die blaue Milch, um trotz aller Vor-
sicht und Reinlichkeit nicht wieder zu
verschwinden. Da hilft nun nichts
als eine gründliche Desinfektion
sämmlicher Räume und Geräthe, mit
welchen die Milch in Berührung
kommt. Gründlich und umfassend
muß freilich desinfiziert werden, so daß
allenfalls sämtliche Milzkeime zer-
stört werden; denn eine oberflächliche
Desinfektion nützt garnichts. Zu-
nächst wird der Stall gereinigt, der
Dünger herausgeschafft, Fußboden,
Krippen, Wände, Decken, Fenster,
Thüren, kurz das ganze Innere des
Stalles wird mit einer Lösung dop-
peltsohwefelsauren Kaltes sorgfältig
besprüht, doch ist streng darauf zu
achten, daß das Desinfektionsmittel in
sämmliche Fugen eindringt. In ähn-
licher Weise wird der Milchstall be-
handelt. Statt des Besprühens mit
doppeltsohwefelsaurem Kalt kann man
auch die betreffenden Räume ausschwei-
feln. Man verbrennt in demselben ein
nicht zu geringes Quantum Schwefel
bei festgeschlossenen Thüren und Fen-
stern. Dieselben müssen mehrere
Stunden geschlossen bleiben, damit die
schwebende Säure ihre zerstörende
Angelegenheit ausüben kann. Selbst-
verständlich sind Stall und
Milchkeller, ehe sie wieder in Benutzung
genommen werden, sorgfältig auszu-
lüften. Neben der Desinfektion der
Räume hat die der Geräthe und Ge-
fäße zu erfolgen, am besten ebenfalls
mit einer Lösung doppeltsohwefelsau-
ren Kaltes, oder durch Waschen mit
kochender concentrirter Soda-Lösung.
Ehe die Geräthe wieder in Gebrauch
genommen werden, sind sie natürlich
mit reinem Wasser zu spülen. Wenn
man in dieser Weise mit großer Ener-
gie und Konsequenz verfährt, so wird
es schließlich gelingen, den unheimlichen
Gast wieder los zu werden. Nicht
unermüdet wollen wir lassen, daß
schon mehrfach die Beobachtung ge-
macht wurde, daß der in Frage ge-
hende Milchfehler sofort verschwand,
nachdem die Kühe die früheren dum-
pfen, heißen und unreinlichen Ställe
verlassen und in gesunden, luftigen
Ställen untergebracht waren. Ferner
hat man beobachtet, daß das Blaue-
werden der Milch auch aufhörte, wenn eine
Fütterungsänderung bei den Kühen vor-
genommen wurde, wenn man u. A. von
der Raß zur Trockenfütterung über-
ging. In solchen Wirtschaften, in
denen die Milch, bei peinlicher Sau-
berkeit und kühler Temperatur aufbe-
wahrt, sich ausserordentlich wohl, zeigt
sich der Fehler selten oder niemals.

Ritchers neue Kriegsführung.

Ueber die englischen Heeresverhält-
nisse in Südafrika während der letzten
paar Monate gibt ein Berichterstatter
der „Londoner Times“ in Victoria
mancherlei Auskunft, die solchen Le-
sern, die mit Kriegswesen und Krieg
nicht aus persönlicher Anschauung ver-
traut sind, Aufklärung über verschiede-
ne, ihnen bisher unklare Thatsachen
bietet. Als Lord Kitchener den Ober-
befehl übernahm — schreibt dieser sa-
kundige Gewährsmann — sah er und
die unter ihm stehenden Generale sich
einer Lage gegenüber, die derjenigen
ziemlich ähnlich war, die Lord Roberts
ein Jahr vorher vorgefunden hatte.
Im natürlichen Laufe der Dinge war
ein gewisser Zerlegungsproceß einge-
treten. Die Truppen waren ziemlich
locker über die beiden ehemaligen Bu-
renstaaten verstreut, Brigaden, die ei-
gentlich hätten zusammenwirken sollen,
hatten die Fühlung miteinander verlo-
ren. Auf den Verbindungslinien gab
es Punkte, wo ganze Bünde von Ca-
vallerie, Infanterie und Artillerie zu-
sammengedrängt waren, während an-
dere nicht minder wichtige Punkte, unzu-
reichend besetzt, jeden Augenblick einer
Ueberrumpelung ausgesetzt blieben.
Es gab Stellungen von unzweifelhafter
strategischer Wichtigkeit, aber ganz
ohne Befestigung, und ganze Bataillone
standen an anderen Stellen voll-
ständig vereinzelt und nutz- und zweck-
los aufgestellt. Züge und ganze Ba-
talionen Artillerie standen an Orten, wo
nicht die allermindeste Aussicht auf
einen Burenbesuch vorlag. Niemand
wird Lord Roberts aus diesem Zu-
stande einen Vorwurf machen wollen.
Es handelt sich nur um die unermüd-
liche Folge eines lange und weit hin-
ausgeschleppten Feldzuges in schwie-
rigen Gelände und auf furchtbar weit
ausgedehntem Kriegsschauplatz und
einer vollständigen Umordnung im
Charakter des Krieges auf Seiten der
Buren, die sich aus einem Vertheidi-
gungs- in einen offenen Klein-
krieg umgestaltet hatte. Das eigent-
liche Kriegsdrama war vorüber, aber
es folgte ein Epilöge und für diesen

Epilöge mußte die ganze Bühne abge-
räumt und neu in Ordnung gestellt
werden, eine schwierige und viel Zeit
verschlingende Aufgabe. So wurde
dann der Vorhang niedergelassen und
das Publikum mußte sich bescheiden, zu
warten, bis der Regisseur Kitchener
mit seinen Gehäulen die Bühne für die
große Schlussscene hergerichtet hatte.

An diesem Punkte scheint es ange-
messenen, einen Blick auf die Einzelheiten
des Reorganisationswerkes zu werfen,
das die letzten zwei Monate ausgefüllt
hat. Als Lord Kitchener das Com-
mando übernahm, befand er sich an der
Spitze eines Heeres, das auf dem Pa-
pier 210,000 Mann stark war. Dar-
unter befanden sich allerdings 20,000
Mann, die infolge von Krankheiten
oder aus anderen Gründen kampun-
fähig waren. Weitere 50,000 Mann
mußten zu Besatzungszwecken und zum
Schutze der Verbindungslinien abge-
theilt werden, so daß für aktive Ver-
wendung höchstens 140,000 Mann zur
Verfügung blieben. Verstärkungen
waren nachgesucht worden und theil-
weise schon unterwegs, und der Ober-
befehlshaber hat ein Heer von etwa
160,000 Mann zur Verfügung, das zur
Hälfte aus Artillerie, Cavallerie
und berittener Infanterie besteht. Die-
ses Heer wird brigadenweise operiren
und jede Gruppe von Brigaden steht
für sich unter dem Oberbefehl eines
Divisionsgenerals. Die alten Divi-
sionsverbände sind in der Auflösung
begriffen. Einzelne Divisionen, wie z.
B. die siebente, haben ganz aufgehört
zu bestehen. Heute stehen im ganzen
38 Brigaden im Felde und darunter
sind nicht weniger als 26, deren Com-
mandeure nur örtlichen und zeitweili-
gen Commandos befehlen.

Diese Brigaden sollen in genauer systema-
tischer Weise zusammenwirken. Für die
Zwecke des neuen Feldzugsplanes ist
das ganze Gebiet des Kleinrieges in
ein militärisches Schachbrett abgetheilt
worden. Die einzelnen Quadrate wer-
den mit Brigadetruppen besetzt und
jeder Brigade ist ihr besonderes Ope-
rationsgebiet angewiesen. Es bemerkt
sich in bestimmter Richtung und fä-
hrt ihr Gebiet, bis sie einen Punkt in
dem Gebiet einer zu einer anderen
Gruppe gehörigen Brigade erreicht.
Wird es ratsam erachtet, so tritt al-
sdann die Brigade ihren Rückmarsch an
und streift abermals ihr besonderes
Gebiet ab. Im Allgemeinen aber ist
die ganze Bewegung eine fortwähren-
de und nach dem Innern gerichtete, zu-
gleich 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 Gel-
tung bringen könnten. Jede Brigade
wird durch ihre Patrouillen mit den
übrigen zur Rechten und zur Linken
in der Front und im Rücken Fühlung
haben. Ungefähr werden sie sehr bald
mit dem Feinde in Berührung kom-
men, und wenn es den Buren gelingt,
der einen Gruppe von Brigaden zu
entkommen, so werden sie nun dadurch
einer der anderen Gruppen mitten in
die Hände fallen, während sich hinter
ihnen das Netz der übrigen schließt.

Die Vorkehrungen für die Provisi-
onirung des Heeres sind sehr einfach
und vollständig. Niederlagen sind in kur-
zen Zwischenräumen von einander ein-
gerichtet und mit allen Bedürfnissen
für Monate ausgestattet. Thatsächlich
wird eine Brigade nicht mehr als drei
Tagemärsche von einer Proviantlie-
derung entfernt sein und sollte, was
ja immerhin möglich ist, hier oder da
der Feind einen erfolgreichen Vorstoß
auf eine solche Niederlage machen, so
wird den zunächst betroffenen Truppen
dadurch höchstens die Nothwendigkeit
aufgelegt, sich einen oder zwei Tage
mit halben Rationen zu begnügen.
Da sie immer in verhältnismäßig ge-
nauer Entfernung von einer Niederla-
ge marschiren, dürfen sie sich mit leicht-
tem Gepäck begnügen, und die reisenden
Truppen werden außerdem über eine
genügende Anzahl Handpferde verfü-
gen, um häufig wechseln zu können.
Auch beim Sanitätscorps hat man
ebenfalls aus den Erfahrungen des
Krieges seine Lehre gezogen. Der
ganze Plan ist verständlich und erprobt
worden und arbeitet glatt und genau,
und sobald alles vollendet ist, wird an
die Stelle der schwebenden englischen
Unthätigkeit und Defensiv die lebhaft-
ste rührige Angriffsthatigkeit treten.

Es sei diesen Ausführungen hingu-
gefügt, daß sie vor den concentrirten
Angriffen im südlichen Transvaal
und vor der Wets Eindrücke in die
Capcolonie geschrieben sind. Diese
beiden Ereignisse sowie zahllose Eisen-
bahngänge der Buren, zum Theil in
unmittelbarer Nähe der Hauptcentren
haben die Erwartungen des Bericht-
statters bis jetzt nicht eben bestätigt.

Luxemburg.

Wimingen. Hier starb im Al-
ter von 78 Jahren der pensionirte Leh-
rer Pet. Sturm, Vater des Professors
Sturm in Luxemburg.
Büschdorf. Hier wurde eine
Molkerei gegründet.
Kopfla. An Stelle des verstor-
benen Gemeindevorstandes H. Töbel wurde
der Schreinermeister Brosius ge-
wählt.

Niederterfchen. Im Alter
von 86 Jahren starb der Brauereibesitzer
Bosserding.
Schiffingen. Nach längerer
Krankheit ist Wth. Berger, Oberlehrer
der Anabaptisten-Schiffingen, im
Alter von 34 Jahren gestorben.

Täglicher Marktbericht.

Indianapolis Union Viehvieh. 18. März.

Viehmarkt.	
Rindvieh.	
Ausereleone bis prima	
Stiere, 350 Pfd. u.	
aufwärts	\$5.00 5.50
Gute bis mittlere Stiere	
350 Pfd. und aufwärts	4.50 5.00
Ausereleone bis prima	
Stiere 1150 bis 1300	
Pfd.	4.40 5.00
Gute bis mittlere 1150 bis	
1300 Pfd. Stiere	4.10 4.60
Mittlere bis gute Stiere	
900 bis 1100 Pfd.	3.85 4.40
Gute bis gewählte Kinder.	3.75 4.35
Mittlere bis gute Kinder.	3.35 3.60
Gewöhnliche leichte Kinder	3.00 3.25
Gute bis gewählte Kühe.	3.60 4.00
Mittlere bis gute Kühe.	3.00 3.50
Gewöhnliche alte Kühe.	1.75 2.75
Kälber	5.50 7.00
Schwere Kälber	3.00 5.00
Prima bis fancy Export	
Bullen	3.60 4.25
Gute bis gewählte Schlach-	
ter Bullen	3.60 3.85
Gewöhnliche bis gute Bullen	2.50 3.00
Gute Kühe mit Kalb.	3.00 4.00
Gewöhnliche Kühe mit Kalb	15 21
Schweine.	
Gute bis gewählte, mitt-	
lere und schwere	\$5.75 5.80
Gemischte, schw. Packung	5.70 5.80
Gute bis gewählte leichte	5.75 5.80
Gewöhnliche leichte	5.65 5.72
Pigs	4.25 5.67
Roughs	5.00 5.50
Schafe.	
Gute bis gewählte Lämmer	5.00 5.40
Gewöhnliche bis mittlere	
Lämmer	3.50 4.50
Gute bis gewählte Schafe	3.50 4.00
Ordinäre bis gute Schafe	2.50 3.25
Stöcker	2.25 3.00
Böde, per 100 Pfd.	2.50 3.25

Früchte und Gemüse.

Früchte.	
Ananas—\$2.50 per Duzend.	
Gitronen, \$3.00 für 360.	
Apfel, \$1.50—\$4 per Faß.	
Feigen, 12½—15c.	
Bananen, 1.25—1.50 per Bunch.	
Datteln, Persische 5c per Pfund.	
Kokosnüsse, 3.50—4.00 per Hundert.	
Granatäpfel \$2.75 per Bushel Grate	
Orangen, \$2.50—\$3.25 per Box.	
Erdbeeren—44c per Quart.	
Rhubarb—30—35c per Duzend.	
Alte Gemüse.	
Kraut, \$1.25 per 100.	
Zwiebeln, Spanische \$2.00 per Grate;	
rothe Globe \$1.25 per Bushel; weiße	
Globe \$3.50 per Faß.	
Kartoffeln, \$1.45 per Faß; prima	
Burbats und runde weiße 50c	
per Bushel; zum Verkauf gepack, 5c mehr.	
Süßkartoffeln—Jersey \$3.00 per Faß.	
Illinois \$2.75.	
Celery, 40—65c per Bunch.	
Weißer Rüben 90c per Faß.	
Neue Gemüse.	
Blumenkohl—\$1.50 per Duzend	
Schallot—per Duzend Bunches 45c	
Tomatoes—Grate von 6 Körben \$4	
Radieschen—per Dp. Bunches 50c	
Salat 11c per Pfund; Kopsalat	
\$4.30—\$4.50 per Faß	
Spinat, 40c per Duzend Bunches.	
Rothe Rüben—40c per Dp. Bunches	
Rehl—\$1.75 per Faß	
Cyfler Plant—25c für 2 Dp. Bunches	
Rhubarb 30—40c per Duzend.	

Frühjahrs Vieh. Frische Kühe—Westliche Stiere
6½—7c; hiesige Stiere 7½—7c; hiesige
Kinder 350 bis 500 Pfund 6½—7c;
hiesige Kühe 400 bis 550 Pfund 6c;
Kühe 550 bis 650 Pfund 6½; Stier
Vorderviertel 7c; Stier Hinterviertel
9c; Kind Vorderviertel 8c; Kind Vor-
derviertel 6c; Kuh Vorderviertel 5c;
Kuh Hinterviertel 7c.
Frisches Kalbfleisch—Kälber 9c; Hin-
terviertel 13c; Vorderviertel 8c.
Frisches Schafffleisch—Lämmer per
Pfd. 9c; Schafe 7c; Schenkel 10c;
Rads, kurz, 16c.
Frisches Schweinefleisch. Loin 8½-
9c; Cottage Schinken 7c; gebäu-
te Schultern 7c, frische Schinken, 18
Pfund im Durchschnitt, 10c; Tender-
loins 18c; Spare Ribs 7c; Tail
Bones 5c.

Geräuchertes Fleisch.
Sugar Cured Schinken Erste Quali-
tät: 20—18 Pfund 11½; 15 Pfund 11c;
12—10 Pfund 11c; Zweite Qualität
20—18 Pfund 10½; 15 Pfund 10c; 12
Pfund 11c; 10 Pfund 11c.
Californische Schinken—6 bis 8
Pfund 8c; 10 bis 12 Pfund 8c; 12
bis 14 Pfund—
Frühstück Speck—Klarer English
Cured 14c; gewählter Sugar Cured
13c; 6—7 Pfund im Durchschnitt 13c;
8 bis 9 Pfund im Durchschnitt 12c;
10 bis 12 Pfund im Durchschnitt 11c;
5 Pfund im Durchschnitt, schmal, 11c;
6 Pfund im Durchschnitt, schmal, 11c.
Speck, Engl.—Gewählter, 8 bis 10
Pfund im Durchschnitt, 12c; 10 bis
12 Pfund im Durchschnitt, 12c.
Speck—Klarer Seiten, 60 bis 60 Pf.
im Durchschnitt, 9c; Klare Seiten, 30
bis 40 Pf. im Durchschnitt, 9c; Klare
Seiten, 20 bis 50 Pf., 9c; Klare
Becken, 25 bis 30 Pf., 9c; 18 bis 22
Pf., 9c; 14 bis 16 Pf., 10c; Klare
Rüden, 20 bis 26 Pf., 9c; Rüden 12
bis 16 Pf., 9c; Klare Rüden 6 bis 9
Pf., 9c.

Schul., n. Engl. Cured 18 bis 20
Pfund im Durchschnitt c; 16 Pfund
im Durchschnitt, 8c; 10 bis 12 Pfund
8c.
Gewähltes Schweinefleisch, Knochen-
loses Fancy Pig \$19.00; Klare Beans
18.00; Family 16.50; Short Clear
15.00; Rump 14.50.
Gewähltes Rindfleisch Schinken, reg.
Seits, 11c; Außenseiten 10c; Innen-
seiten 13c; Knochen 13c.
Schmalz, in Tierces, 1. Qualität
9c; 2. Qualität 9c; 3. Qualität
8c.
Würste, Geräucherte Braumurst 8c;
Frankfurter 7c; Wienerwurst 7c;
Krautwurst 7c; Bologna in Därmen
6c, in Tuch 6c.

Fische, Austern und Wildpret.

Gländer-Preise:
Clams—Little Reds 75c per 100.
Hummers—25c per Pfund.
Shrimps \$1.25 per Gallone.
Austern—Beste Baltimore oder Stand-
ards, \$1.00 per Gallone; beste Balti-
more Selects, \$1.10 per Gallone; New
York Culls, \$1.00 per Hundert; New
York Culls, 70c per Hundert; Blue
Points in Schalen, 75c per Hundert.
Austern in Kannen—New York
Counts 35c; J. S. F. & Co. Selects
32c; Standard 25c; F. Brand 22c; D.
R. 18c; R. 15c.
See-Fische. Knochenlose Heringe 8c;
Heringe 6c; Perch 5c; Weißfisch 9c;
See Forellen 9c; Red Snapper 8c;
Kennebec Hechte 15c; Blauefische 10c;
Halibut 15c; Stockfish 8c; Haddock 8c;
Cods 10c; No. 1 Pickerel 10c; No. 2
Pickerel oder Blue Pike 6c; Blad Wal 15c.

Getreide.

Weizen—No. 2 rother 7½c auf den
Seelen, 75c von der Mühle; No. 3
rother 7½—7c; Februar 7½c auf den
Seelen; Wagenweizen 75c.
Korn—No. 1 weiß 41c; No. 2 weiß
41c; No. 3 weiß 41c; No. 4 weiß
37½—39c; No. 2 weiß gemischt 39c;
No. 3 weiß gemischt 39c; No. 4 weiß
gemischt 37½—37c; No. 2 gelb 39c; No.
3 gelb 40c; No. 4 gelb 36—38c;
No. 2 gemischt 39c; No. 3 gemischt
39c; No. 4 gemischt 35½—37c; an
Kohlen 38c.
Hafer—No. 2 weißer 28c; No. 3
weißer 27c; No. 2 gemischter 26c;
No. 3 gemischter 25c.
Heu—altes No. 1 Timothy 12.50—
13.00 No. 2 Timothy 11.00—12.00.

Kaffee.

Folgendes sind die Indianapolis
Preise:
Gemöht. bis guter 12c—18c; prima
bis gewählter 20—22c. Fancy 26—27c;
Golden Rio 23—26c; Java 28—31c.
In Packeten:
Aioja \$12.25, Lion 12.25, Jersey
12.25, Caracas 11.75, Dillmorth's
12.25, Dutch Java Blend 16.50, Mail
Rough 12.25, Gates Blended Java
12.25.

Groceries.

Zucker—Dominoes 6.17c; Stückzucker
6.17c; pulverisirter 5.77c; XXX pulver-
isirter 5.62c; Standard granulierter
5.57c; feiner granulierter 5.57c; Cubes
5.92c; Confectioners' A 5.42c; Ridge-
wood A 5.17c; Whiting A 5.12c; Empire
A 5.07c; Ideal Extra Golden C 4.92c;
Bindfor Extra C 5.72c; Ridgewood
extra C 4.82c; gelber C 4.72; 16 gelber
4.57.
Eingemachte Früchte—Blauberries, 3
Pfund, \$1.10; Peaches Stand. 3 Pf.,
\$2—2.25