Der Qualität-Laden.

Zu dieser Saison des Jahres wie nie vorher ist unser Lager zweifellos in jedem Departement komplet (Qualität ist das Paßwort.) Die neue Geschäftsleitung wird unser Motto (Qualität) zur Geltung bringen und hiernach soll jedes Departement die Qualitätwaaren führen. Waaren die substantiell sind, sich tragen und am Ende zu sagen ist: Werth erhalten.

Wir zeigen dieser Woche ausnahmsweise starke Assortiments von Frauen-, Kinder-, Männer- und Knaben-Unterkleidern, in Einzelstücken oder Union-Anzügen.

Frauen, Kinder- und Knaben-Schuhen und Oxfords. Die Style sind die neuesten und gemacht für Dauerhaftigkeit.

Frauen- und Kinder-Patent und Gun Metal ein, zwei und drei Strippen „Pumps."

Männer- und Knaben- neue Schnür- u. Oxfords, alle die neuesten Leisten.

Frauen- und Mädchen- neue Frühjahrs-Mäntel und Anzüge, Eine prächtige Auswahl. Diese Mäntel und Anzüge sind hergestellt von den zuverlässigsten Firmen, deshalb habt Ihr etwas Passendes wenn Ihr hier kauft.

Kommt des Oefteren herein zum „Grand"

Panzerplatten Strümpfe

A. W. TAYLOR CO.

Der „Grand"

Nemo Corsets.

Aus der Chirurgie.

Ueber die Verpflanzung organischer Körpertheile von Thieren.

Als Virchow um das Jahr 1848 die Zellen des thierischen Körpers in ihrer Gesamtheit mit den Bürgern eines Staates verglich, die alle verschiedene Aufgaben im Staate zu erfüllen haben, gefiel er sich beim Aufstellen dieses Vergleichs in den demokratischen Ansichten, denen er bis an sein Lebensende treu blieb; aber dieser Vergleich hinkt doch etwas, denn Bürger eines politischen Gemeinwesens können auch in andere Staaten auswandern, aber ein Aufgehen in einem andern Leibe ist den thierischen Körperzellen nur in sehr beschränktem Maße gestattet. Transplantationen, d. h. Verpflanzungen thierischer Gewebe und Organe hat man schon im 16. Jahrhundert versucht, aber erst vor etwa 50 Jahren begann man, sich wissenschaftlich mit der Frage zu befassen. Sie hat, wie Prof. Dr. Jores in einem interessanten Vortrag im Verein zur Förderung des Museums für Naturkunde zu Köln ausführte, ein theoretisches und zugleich ein äußerst praktisches Interesse; ersteres deshalb, weil sie Licht werfen kann auf die Lebensvorgänge im allgemeinen, und letzteres im Hinblicke auf die Heilzwecke, die die Medizin mit ihr verfolgt. Fast alle Organe suchte man im Laufe der Zeit zu verpflanzen. Am häufigsten wird die Hauttransplantation ausgeführt zur Deckung größerer Wundflächen; bei der von Knochenstücken geht zwar das eigentliche Knochengewebe selbst regelmäßig verloren, doch wird von der mitverpflanzten Beinhaut neue Knochensubstanz wieder gebildet. Versuche, die Hornhaut des Auges nach eingetretener Trübung zu ersetzen, sind weniger günstig ausgefallen. In neuerer Zeit ist es auch gelungen, Blutgefäße mit einer sehr fein ausgebildeten Technik zu transplantiren, so z. B. ein Stück der Schenkelschlagader eines Hundes in dessen Halsschlagader einzufügen; auch ganze Organe wurden verpflanzt, so vor allem die Schilddrüse, indem man zugleich die zu den Organen gehörigen Blutgefäße mit übertrug und mit den Blutgefäßen des fremden Ortes verband. Diese Drüse, deren Säfte wahrscheinlich Entgiftungsstoffe, die durch Fleischgenuß im Blut auftreten, aus diesem entfernt, ist eines der räthselhaftesten Organe des Thierkörpers; ihre Entfernung hat bei Fleischfressern Krämpfeerscheinungen, bei Pflanzenfressern Wachsthumshemmungen zur Folge, beim Menschen Rückbildungen im Gehirn und Kretinismus, Zustände, die durch Transplantationen wenigstens vorübergehend gebessert wurden. Diese Verpflanzungsversuche haben jedenfalls gezeigt, daß das Leben keinen Zentralpunkt hat, wie man früher wohl annahm, sondern die Summe des Lebens seiner Einzeltheile ist; nur so läßt es sich erklären, daß Hautläppchen sich noch nach mehreren Tagen, Organe sich noch nach Stunden transplantiren lassen. Besonders embryonale Gewebe haben eine große Wachsthumsenergie, die nach Roux eine ererbte Eigenschaft alles Lebenden ist. Man hat Organe und ganze Thiere zerstückelt und wieder andern Thieren eingefügt, und es zeigte sich, daß wenigstens vorübergehend ein Weiterwachsen eintrat. Die embryonale Transplantation, begründet durch Professor Born in Breslau, hat gezeigt, daß Froscheier und Froschlarven in den verschiedensten Lagen zur Verwachsung gebracht werden können, daß dabei nahegelegene Organe einander gleichsam aufsuchen, daß der Keimbezirk eines Beines beispielsweise, in den Rücken eines Frosches verpflanzt, dort ein fünftes Bein hervorbringt, daß der Augenbecher eines Frosches, irgendwo unter die Haut gebracht, diese zur Bildung einer Hornhaut und Linse reizt. Von wesentlichem Einfluß ist die Funktion des verpflanzten Theiles auf die Dauer seines Bestehens; nur wenn sie thätig bleibt, tritt Weiterentwicklung ein. Das liegt an den engen Beziehungen zwischen der Thätigkeit eines Organs und seinem Wachsthum und seiner Ernährung. Schließlich ist von Interesse, daß ganz allgemein Verpflanzungen an demselben Individuum besser gelingen, als solche von einem Thier auf ein anderes, auch wenn es derselben Art angehört, und daß sie zwischen Thieren verschiedener Art fast unmöglich sind. Das beweist, daß es ein individuelles Leben, eine auch naturwissenschaftlich begründete Individualität gibt. Der Grund ist wohl in der Zusammensetzung des Eiweißes zu suchen, da beispielsweise das Eiweis des Hammels geradezu Gift für das des Hundes ist. Diese aus der Immunitätslehre bekannte Spezifität des Eiweißes zu überwinden wird eine Hauptaufgabe der Transplantationsversuche sein, deren Lösung vorläufig allerdings Zukunftsmusik ist.

Wir können Geld sparen ....für Euch....

Unsere Auswahl von Männer- und Knaben-Anzügen, Hüte, Unterzeug, Hemden, Halsbekleidungen, Strümpfen, Kleiderkoffern und anderen Koffern sind sämmtlich Werthe, die nirgendwo übertroffen werden können in Bezug auf Qualität, Styl, oder Preis.

Kommt herein und seht unsere Waaren durch und Ihr werdet überzeugt sein.

Seht **FALK** zuerst, es bezahlt sich.

Raubüberfall auf einen Geistlichen.

Ein vor zwei Jahren erfolgter Straßenraub auf einen Pastor beschäftigte das Schwurgericht des Berliner Landgerichts. Der Inspektor der Stadtmission, Pastor Schlegelmilch hatte am 1. Februar 1900 Abends in der Adventskapelle in der Frankfurter Straße einem Vortrage beigewohnt und ging gegen 10½ Uhr durch die Landsberger Allee seiner Wohnung zu. An der Ecke der Matthiasstraße wehte ihm der Wind den Hut vom Kopfe, und als er sich bückte, wurde er plötzlich von drei jungen Männern überfallen. Es wurde ihm die goldene Uhr aus der Tasche gerissen; einer der Straßenräuber entriß ihm die goldene Brille, so daß der Ueberfallene fast gar nicht sehen konnte. Als auf seine Hilferufe Passanten herbeieilten, waren die Straßenräuber schon entflohen. Erst nach langer Zeit gelang es der Polizei, einen Theilnehmer an diesem Ueberfall, der gelegentlich von seiner Heldenthat Dritten erzählt hatte, zu ermitteln. Dieser hat schon vor den Geschworenen gestanden und ist seinerzeit zu längerer Gefängnißstrafe verurtheilt worden. Es gelang der Polizei, nach einiger Zeit die Gelegenheitsarbeiter Julian Kuklinski und Paul Glagow als Komplizen zu verhaften. Der Gerichtshof verurtheilte Kuklinski zu drei, Glagow zu vier Jahren Gefängniß und beide zu Ehrverlust auf die Dauer von fünf Jahren.

Zwischenfall bei einer Kirchenweihe.

Aus Kopenhagen meldet man: Die Einweihungsfeierlichkeiten einer neuen Kirche, an denen auch das Königspaar und viele Würdenträger theilnahmen, fanden dadurch eine peinliche Unterbrechung, daß der die feierliche Handlung leitende Bischof Madsen, das Oberhaupt der dänischen Landeskirche, plötzlich von einem schweren Unwohlsein befallen wurde. Kurz nach Beginn seiner Einweihungsrede fiel er plötzlich um und stürzte mit dem Oberkörper auf den Altar. Die zunächst sitzenden Geistlichen eilten hinzu und trugen den Bischof nach einem bereitstehenden Wagen, worauf er sofort in seine Wohnung übergeführt wurde. Dort konnte er sich nach einiger Zeit mit ärztlicher Hilfe ziemlich erholen. Die kirchliche Feier wurde von einem anderen Geistlichen weitergeführt.

Maliziös.

„Warum macht denn Fräulein Eulalia immer die Fenster auf, wenn sie singt?" — „Die Nachbarn würden sie ihr sonst einwerfen."

Der Mensch kann plötzlich einen Tag, einen Moment erleben, der ihm seine ganze Vergangenheit aufklärt.

Friedrich Hebbel.

Haus, Hof und Land.

Rostige Bügeleisen werden wieder glatt, wenn man sie mit einer Mischung von Bienenwachs und Salz tüchtig abreibt.

Weiße Flecke auf Möbeln, die von Wasser herrühren, lassen sich beseitigen, wenn man ein in Petroleum getränktes Tuch darauf legt und einige Zeit liegen läßt.

Rauchende Salpetersäure ist bei Warzen an den Händen ein vorzügliches Mittel. Nur ist die Säure sehr stark ätzend und man thut gut, die Umgebung der Warze erst einzufetten und dann ein Tröpfchen Säure auf die Warze zu träufeln. Meist genügt einmalige Anwendung. Nach einigen Tagen läßt sich die ausgetrocknete Warze glatt abheben.

Um Rost von nickelplattirten Artikeln zu entfernen, läßt man dieselben einige Tage lang mit Fett bedeckt liegen, dann reibt man sie gut mit Ammoniak ab. Ist der Rost tief, dann bediene man sich einer oxalsauren Lösung oder verdünnter Salzsäure, welche man auf dem Rostflecken, aber nur einen Augenblick, lassen darf. Man wäscht dann mit Wasser und Schwamm ab und polirt. Dies wiederholt man, so oft es nöthig ist.

Der Schimmel auf feuchten Tapetenwänden verdirbt die Farbe der Tapeten, zerfrißt dieselbe und hinterläßt zudem einen unangenehmen Geruch. Man kann diesen Schimmel verhindern und vernichten, wenn man Salizylsäure im Verhältniß von 1:4 in Spiritus auflöst und die Schimmelfläche mittels eines Wattebausches oder eines Schwammes mit dieser Mischung betupft. Der Schimmel wird durch dieses Mittel an den so besetzten Stellen vollständig zerstört.

Alles, was Du thust, richte so ein, als ob Du es vor aller Welt thätest. — Alles, was Du thust, solltest Du vor Dir und Jedermann rechtfertigen können. Die meisten Menschen sind überlegend, gerecht und gut vor der breiten Oeffentlichkeit. Glauben sie sich aber unbeobachtet, dann lassen sie sich gehen, lassen sich, wenn auch nur geringfügige Verstöße gegen die guten Sitten und Handlungen zu Schulden kommen, die sie sich schämen würden, vor der Oeffentlichkeit zu begehen. Eine solche Entdeckung aber wird dem Menschen in den Augen Anderer schaden. Darum übe straffe Selbstzucht; sie wird eine Kunst in Dir werden, die Dir im Leben förderlich sein wird. Um noch eins herauszuheben: Wenn Du Briefe schreibst, so schreibe sie so, daß Du Dich nicht zu schämen brauchtest, wenn Du sie andern Tages gedruckt vor Augen hielteſt. Oberflächlichkeiten und Ungezogenheiten, in einem Briefe leicht hingeworfen, können Dir unendlich viel schaden, wenn solch ein Brief einem Menschen in die Hand geräth, der Dir förderlich sein könnte. Wie viel Widerwärtigkeiten kann der Mensch vermeiden, wenn er Selbstzucht pflegt.

Wie man Gelatine auflösen soll. Zu süßen Cremes, Frucht- und Weingelees, zu Aspics und Sülzen bedarf man immer eines Zusatzes von weißer oder rother Gelatine, von deren richtiger Behandlung sowohl das Gelingen der Speise als auch der Wohlgeschmack abhängig ist. Wer hätte sich über den faden Leimgeschmack mancher mit Gelatine zubereiteten Speise oder über ungelöste, harte Stückchen darin noch nicht geärgert, und wem wäre es noch nicht passirt, daß eine Speise, trotz der genau abgewogenen Zuthat von Gelatine, nicht geliren wollte und als flüssiger Brei auf den Tisch kam? All diese kleinen Mißgeschicke hatten ihre Ursache im Auflösen der Gelatine oder auch in schlechter Aufbewahrung. Gelatine muß in Pergaminpapier gewickelt, in einer gut schließenden Blechbüchse aufbewahrt werden, da sie leicht Feuchtigkeit und Gerüche von anderen Speisen anzieht. Vor dem Gebrauch reibe man jede Tafel mit einem sauberen, weichen Tuche ab, schneide mit der Schere etwaige sehr dicke, harte Ränder, die unlösbar bleiben könnten, ab und wiege erst dann die nöthige Quantität ab. Dann zerschneide man sie in recht kleine Stückchen, setze sie in einem emaillirten Töpfchen mit gerade nur so viel Wasser (etwa ein Eßlöffel auf 1/6 Unze Gelatine) aufs Feuer und lasse die Masse unter stetem Rühren so lange langsam kochen, bis alle Stückchen vollständig aufgelöst sind. Erweist sich die Masse als nicht tadellos glatt, so gieße man sie lieber durch ein feines Sieb an die zum Geliren bestimmte Speise, die nun nicht mehr kochend zu sein braucht, während man den Gelatinezusatz unterrührt. Bei diesem Verfahren wird man über keinen Leimgeschmack zu klagen haben, was bei dem Auflösen in nur warmem Wasser und ungekochtem Zusetzen an die Speisen leicht vorkommt. Auch werden die Sülzen usw. viel klarer und durchsichtiger auf diese Weise. Die abgeschnittenen Randstückchen sammle man und koche Klebestoff davon.

Kitt für Gußeisenporen. 30 Theile feuerfester Thon, 12 Theile Eisenfeile, 6 Theile Braunstein, 3 Theile Kochsalz und 3 Theile Borax fein gepulvert und innig gemengt, alsdann mit Wasser angefeuchtet, daß ein dicker Teig entsteht, worauf derselbe in die Poren und sonstigen Gußfehler fest eingeklopft wird. Das Trocknen des Kittes hat langsam zu geschehen, worauf das Erhitzen der gekitteten Stelle bis zur Weißgluth stattfindet, wobei durch Schmelzen des Kittes derselbe für immer haftet.

Ueber Verwendung des Käses in der einfachen Küche.

Leider spielt der Käse in der einfachen Küche so gut wie gar keine Rolle, und das ist sehr bedauerlich, denn mit seiner Hilfe läßt sich nicht nur manches nahrhafte Gericht bereiten, sondern auch der Geschmack vieler Speisen heben und verfeinern. Der theure Parmesankäse wird für gewöhnliche Zwecke trefflich durch den billigeren Schweizerkäse ersetzt. Da dieser oft zum Mittagsessen oder zum Thee gereicht wird, sammeln sich auch Reste an, die mannigfache Verwendung in der Küche finden. Die Stückchen werden entweder aufgerieben oder, wenn sie ganz klein sind, in Brotsuppe verkocht, der sie vorzüglichen Geschmack geben. Jede etwas schal schmeckende Fleischbrühe wird verbessert, wenn man ihr einige Löffel geriebenen Käse beifügt, das nämliche gilt auch für Ragouts und dergleichen. Ferner eignet sich Käse für die verschiedenen kleinen Eingangsgerichte, die nach der Suppe gereicht werden und die besonders, im Fall unverhofft Gäste erscheinen, wahre Nothhelfer sind. Dann sind auch noch Käseschnittchen, Makkaroni und die besonders bei Herren beliebten Aufläufe zu erwähnen.

Zu den pikanten Käsestangen ist Schweizerkäse sehr wohl zu verwenden. Man rührt hierzu 3 Unzen Butter schaumig, gibt 3½ Unzen geriebenen Käse dazu, ebenso ¼ Pfund Mehl und sieben Eßlöffel sauren Rahm. Der Teig wird mit Salz und einer Messerspitze Kayennepfeffer gewürzt und auf Eis oder an einen recht kühlen Ort gestellt. Messerrückendick ausgerollt, wird der Teig in etwa ½ Zoll breite und 4 Zoll lange Stangen ausgerädelt, die man dann in mittlerer Hitze auf bestrichenem Blech bäckt.

Zu Käseschnitten reibt man ebenfalls 3½ Unzen Käse, mengt dies mit ebensoviel Butter, 5 Unzen geriebenem Weißbrot, einem Theelöffel Senf, zwei Eidottern, einer Messerspitze Kayennepfeffer und dem nöthigen Salz, streicht die Masse auf geröstete Semmelscheiben, läßt diese im Ofen heiß werden und zum Schluß leicht bräunen.

Zu kleinen Käsepastetchen reibt man gut ¼ Pfund Käse, flößt diesen dann mit 2½ Unzen Butter und verrührt die Masse mit zwei ganzen Eiern zu salbenartiger Beschaffenheit. Butterteig rollt man messerrückendick aus, sticht mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Platten aus, legt von der Käsemasse kleine Häufchen darauf und bäckt die Pastetchen bei mittlerer Hitze.

Einfacher Käsepudding paßt gut zu grünem Salat. Man läßt 2 eigroße Stücke Butter mit 1 Pint Milch aufkochen, gießt dieses über ½ Pfund geriebenen Käse und ¾ Pfund fein geriebenes Weißbrot, läßt die Masse 20 Minuten ziehen, verrührt sie dann mit vier ganzen Eiern und kocht den Pudding 1 Stunde in vorgerichteter Form.

Ein beliebtes Eingangsgericht ist Käserührei (Fondue). Man verrührt ½ Pfund geriebenen Schweizerkäse mit drei Eidottern und 1 Pint süßer Milch, noch besser Sahne. In einem tiefen Geschirr läßt man 1 eigroßes Stück frische Butter zergehen, schüttet den Käsebrei hinein und rührt die Masse auf mäßigem Feuer so lange, bis sie ringsum steigt. Nun muß das Rührei sofort in gut vorgewärmter Schüssel aufgetragen werden.

Feiner ist ein Käse-Soufflé auf folgende Art:: ¼ Pfund Mehl werden mit ½ Pint guter Milch (besser Sahne!) glatt gerührt, mit 4 eigroßen Stücken Butter vermengt, auf dem Feuer zu Mus gerührt und dann ½ Pfund geriebener Schweizerkäse daruntergemengt. Man würzt mit dem nöthigen Salz, einer Prise Pfeffer und einem Theelöffelchen Zucker. Löst sich die Masse vom Geschirr, so zieht man sie vom Feuer zurück, läßt sie auskühlen, gibt acht Eigelbe und den festen Schnee der acht Eiweiße dazu und bäckt die Käsemasse in einer Soufléform oder in kleinen Papierkästchen. Verfeinert wird die Speise, wenn man halb Schweizer- und halb Parmesankäse nimmt.

Frech.

Richter: „Sie wollen an Kleptomanie leiden; da muß es aber auffallen, daß Sie sich mit wahrer Kennerschaft immer nur werthvolle Sachen aus echtem Material aneigneten."

Angeklagte: „Herr Richter, ich leide eben an echter Kleptomanie."

Vom greisen Bayernfürsten.

Ein Jagdabenteuer des Prinzregenten Luitpold.

Wie derselbe sein Leben gefährden wollte, um einen Hund zu retten.

In einem soeben erschienenen, sehr hübschen und namentlich durch feine Bilder anziehenden kleinen Buche „Luitpold, Prinzregent von Bayern", erzählt A. Achleitner, der Verfasser dieses Lebensbildes, eine ganz reizende Jagdepisode, die von dem Wesen des Regenten ein ausgezeichnetes Bild gibt: In der Röth (Berchtesgadener Land) schoß der Regent einen guten Bock an, der „krank" ziemlich langsam abging. Dem hohen Herrn und Thierfreund war es unangenehm, nicht besser abgekommen zu sein, so daß sich die Leiden des angeschossenen Bockes verlängern mußten. Nun hatte ein Herr des Jagdgefolges, Graf X., einen ganz vorzüglichen Schweißhund bei sich, dessen durchaus sichere Arbeit mit gutem Gewissen empfohlen werden konnte. Der Graf bat um die Erlaubniß, den Hund auf die Fährte setzen zu dürfen, weil dadurch der sonst verlorene Bock zustande gebracht werden könne. Kaum war der vorzügliche Schweißhund auf die warme Fährte gesetzt, da begann er mit hellem Geläute die Jagd, die dem Gehör nach vom Regenten und dem Gefolge mit größtem Interesse verfolgt wurde. Doch bald verlor sich die Jagd, der Hund war nicht mehr zu hören. Ueber diese unangenehme Wendung wurde nicht mehr gesprochen. War der Hund von der Fährte abgekommen, so mußte der Bock verloren gegeben werden. Dem Programm gemäß wurde der Marsch zum Funtenseehause im sogenannten Steinernen Meere angetreten, wo genächtigt werden sollte. Der steinige, mühsame Weg führte an der verfallenen Sagereckalm vorüber und stieg um hundert Meter an, zum Grünsee ziehend, der bekannt ist wegen seiner selbst im Hochsommer eiskalten Fluth. Als die Jagdgesellschaft in das düster ernste Gelände nach dem einsam gelegenen Grünsee gelangte, ertönte plötzlich und überraschend das helle Geläute eines Hundes, der kein anderer als der jagende Schweißhund sein konnte. Doch zu sehen war der Hund nicht. Lebhaft und sehr interessirt drängte der Regent vorwärts, einer Stelle zu, die einen Ausblick in das Gelände zu ermöglichen schien. Als die Gesellschaft diese Stelle erreicht hatte, voran der Jagdherr, da war der Grünsee zu sehen, und in seiner grünen, kalten Fluth schwimmend, der Schweißhund, der den Gensbock hitzig jagte. Eine hochinteressante Jagd im Wasser, die mit größter Spannung beobachtet wurde.

Nach längerem Zusehen aber sprach der Regent in Erregung lebhaft die Befürchtung aus, daß der brave Hund infolge Ermattung untergehen werde. So sah es auch aus. Der Abstand vergrößerte sich, langsamer wurden die Bewegungen des Hundes, der Bock suchte das Ufer zu gewinnen. Mit einem Male verstummte der Hund. Doch er ruderte und zappelte mit äußerster Anstrengung, mit letzter Kraft. Aufgeregt, von tiefstem Mitleid erfaßt, rief der Regent: „Der brave Hund muß gerettet werden! Ich hole ihn schwimmend heraus!" Im Nu entledigte er sich der Joppe. Und die Weste ausziehend, gebot Prinz Luitpold dem Leibjäger, schnell die schweren Bergschuhe zu öffnen. Im ersten Augenblick war das Gefolge wie gelähmt vor Schrecken über die Absicht des Regenten. Die Herren faßten sich aber rasch und bestürmten ihn, die lebensgefährliche Absicht fallen zu lassen. Und mit aller Bestimmtheit protestirte der Leibarzt, der auf die Eiseskälte des Grünsees aufmerksam machte. Alle Warnungen und Ermahnungen blieben vergeblich. Der hohe Thierfreund wollte sich nicht abhalten lassen. Prinz Luitpold rief erregt: „Der arme Hund muß gerettet werden! Ich will ihn herausholen! Ich bin ein guter Schwimmer! Ich bin an kaltes Wasser gewöhnt! Der Hund ist bereits stumm geworden! Vorwärts! Ich will ihn retten!" Während der Leibjäger knieend die Schuhriemen auflöste, der Regent schwer erregt den armen Hund beobachtete, der sich nochmals bemühte, den Gams zu erreichen, der jetzt in seinen Fluchtversuchen langsamer wurde, machte der Hundebesitzer Graf X. sich plötzlich schußfertig und hob die Kugelbüchse an die Wange. „Was soll das?" rief der Regent. Im Anschlag auf seinen Hund antwortete der Graf: „Lieber erschieße ich jetzt meinen braven Hund im Wasser, als daß ich zugebe und zusehe, daß Hoheit des Hundes wegen Ihr Leben im eiskalten Wasser gefährden! Das kann und will ich nicht verantworten!" Nach diesen fest gesprochenen Worten suchte der Graf mit dem Korn der Büchse den Körper des zappelnden Hundes. Die Erregung stieg aufs Höchste! Alle Blicke waren auf Hund und Bock gerichtet. „Nicht schießen!" rief der Regent. Der zielende Graf war zur Sendung der Todeskugel auf seinen Hund entschlossen, konnte aber nicht Haar fassen. Mit allerletzter Kraftanstrengung erreichte der Hund hart am Seeufer den ermatteten Gams. Scharf schlugen die Zähne in die Drossel, der Hund würgte den Bock rasend schnell und sicher ab, und zog ihn an Land.