Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 39

Artikel: Zur Aufklärung
Autor: Frey, Karl
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523168

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

witzigen Schlagwörter zu illustrieren, wie bei Backpulver und keine schönen Zähne zu zeigen, wie bei Odol. Selbst die Ansicht des Hotels ist hier nicht so notwendig, wie bei andern Reklamen, und häufig verfehlt sie sogar ihre Wirkung. Dies ist indessen grösstenteils den für den Druck verwendeten ungeeigneten Klischees zuzuschreiben. Mit Vorliebe lässt man sich von dem Drucker der Geschäftsformulare ein von der Steinplatte hergestelltes Klischee liefern, das zwar recht billig ist, aber in keiner Weise seinen Zweck erfüllt, da es selbst auf gutem Papier keine auch nur annähernd so feinen Abdrücke gibt wie die Originalplatte, auf geringem Papier, wie es bei Zeitschriften und Kursbüchern die Regel ist, aber vollkommen versagt. Autotypien, nach Photographien oder Zeichnungen hergestellt, sind ebenfalls nicht anzuraten, da auch bei gut ausgestatteten Zeitschriften mit schönem Papier dem Druck der Annoncen-Klischees nicht immer diejenige Sorgfalt zugewendet werden kann, die nun einmal bei Autotypien unerlässlich ist, wenn sie scharfe Abdrücke ergeben sollen. Weit geeigneter sind Holzschnitte. Da sich diese jedoch im grösseren Format etwas teuer stellen, so ist der gangbarste Weg, von der vorhandenen Hotelansicht eine ganz offen und kräftig gehaltenen Federzeichnung herstellen zu lassen, die zu einem Zink-Klischee dienen kann. Solche Klischees sind nicht teuer und erlauben, beliebig viele Galvanos zu nehmen. Auf diese Weise erhält man recht gute Illustrationen, denn ein begabter Zeichner vermag mit einer kräftigen Schwarz-weiss-Zeichnung ohne Mitteltöne sehr ansprechende Wirkungen zu erzielen. Ueberdies gibt diese Manier dem Inserat einen vollkommen einheitlichen und geschlossenen Charakter, welcher der Wirkung zu statten kommt.

Andere Illustrationen werden selten in Frage kommen, am ehesten noch bei Inseraten, die zugleich für Ort und Hotel werben, So mag bei der obigen Probe „Frühlingstage in Lugano“ ein flott gezeichnetes Mandelblütenzweig dazu dienen, das Inserat noch mehr herauszuheben; notwendig ist es aber nicht sich solcher Mittel zu bedienen.

Die Bewertung der verschiedenen Insertionsgelegenheiten und überhaupt die geschäftlichen Fragen, die mit dieser Reklame zusammenhängen, gehören nicht hierher und mögen darum unerörtert bleiben.

(Fortsetzung folgt.)

Der internationale Hotelierverein

hielt am 19. September in Köln seine 35. ordentliche Generalversammlung ab. Aus der Schweiz waren nur drei Mitglieder anwesend. Aus den Verhandlungen heben wir an Hand des Berichtes der „Wochenschrift“ folgendes hervor.

Der Vorsitzende Herr Hoyer berührte in seiner Eröffnungsrede auch die Trinkgeldfrage und äusserte sich darüber wie folgt:

„Unsere langjährigen Bemühungen zur Lösung der Trinkgelderfrage haben nicht den gewünschten Erfolg gehabt. Da die Tagespresse sich unausgesetzt mit dieser Materie beschäftigt und die *bona fides* der Hotelbesitzer in dieser Hinsicht vielfach anzweifelt, so halte ich mich für verpflichtet, an dieser Stelle klar darzulegen, dass die von dem Verein zur Zeit eingesetzte Kommission alles getan hat, um die Abschaffung des Trinkgeldgebens zu bewirken. Ihre Bemühungen scheiterten jedoch, weil die Arbeitnehmer auch bei erhöhten Löhnen nicht auf Nebenverdienst verzichten wollten, sowie weil das Publikum sich anderseits nicht des Rechtes begeben wollte, für besondere Leistungen auch eine besondere Anerkennung zu geben. Wir haben deshalb auch auf der vorjährigen Generalversammlung in Riva den Beschluss gefasst, dem Hotelgast die Zahlung eines Rechnungszuschlages von 12 Prozent bei Beträgen unter 20 Mark und von 10 Prozent bei Beträgen von über 20 Mark zu empfehlen, deren Verteilung die Hotel-Leitung gerne übernehmen wird, da gerade die Verteilung an die einzelnen Angestellten seitens der Hotelgäste gerne vermieden wird. Bis zu der definitiven Lösung dieser Frage, welcher wir fortgesetzt unser ganzes Interesse widmen werden, können wir dem reisenden Publikum die Befolgung unseres Rates nur empfehlen. Die Tagespresse möchte ich jedoch bitten, bei der Behandlung dieses Gegenstandes im Interesse der Billigkeit zu bedenken, dass das Trinkgeldgeben leider im ganzen öffentlichen Leben als eine Unsitte besteht und selbst bei den Verkehrsanstalten, Strassenbahnen usw. in verhältnismässig hohen Prozentsätzen immer mehr in Zunahme begriffen ist.“

Herr Bürgermeister Dr. Hesse sprach in seiner Begrüssungsrede n. a. vom Fremdenverkehr. Eine Hauptvorbedingung zu dessen Hebung sei eine fortschreitende Hotelindustrie; ohne diese sei es nicht möglich, einen modernen Fremdenverkehr zu schaffen, beziehungsweise zu erhalten. Also sei ein Zusammenarbeiten von Hotelindustriellen und städtischen Körperschaften nötig. „Alle Bestrebungen auf diesem Gebiete haben Ihre Mitarbeit zur Voraussetzung. So sind Ihre Beratungen, wenn sie auch in in erster Linie Ihren eigenen Standesinteressen dienen, von allgemeiner Bedeutung, nicht nur für Köln und die Rheinlande, sondern für jedes Land.“

Ueber die Stellenvermittlungsfrage im Hotel- und Gastwirtsgewerbe referierte Herr Bieger. Die Versammlung stimmte seinem Vorschlag zu, dahin zu wirken, den Arbeitsnachweis an die öffentliche Verwaltung anzuschliessen, nach dem Vorbild des städtischen Arbeitsamtes in Köln, damit der Gehilfenschaft die Möglichkeit geboten wird, sich aus den Klauen der berufsmässigen Stellenvermittler zu befreien und aus dem unwürdigen Zustande herauszukommen, dass arbeitswillige Menschen für die Erlangung von Arbeit auch noch Geld hergeben sollen.

Ueber die einheitliche Unfallversicherung der Hotelbetriebe bei der Nahrungsmittelberufsgenossenschaft berichtete Herr Rössler. Sein Referat gipfelte in dem Schlussvorschlag:

„Wir, die Hotelbesitzer, das Gewerbe, das vermöge seiner ganzen Konstruktion mehr als jedes andere darauf angewiesen ist, mit seinem Kollegen innigsten Verkehr zu pflegen, wir werden in der „Nahrungsmittelindustrie-Berufsgenossenschaft“ eine neue Zentralstelle zur Pflege gemeinsamer Interessen finden, wir werden durch sie aber auch sozial erzogen werden. Die so vernachlässigte Gemeinbürgschaft wird durch das fortwährende Beispiel der Einigkeit und gemeinsamen Wirkens bestärkt und gepflegt werden, zum Segen unseres ganzen Berufes.“

Der Vorsitzende, Herr Hoyer, erhielt den Auftrag, die erforderlichen Schritte zur Verwirklichung dieses Vorschlages zu tun.

Für das Kellnerheim in Cannes wurde ein Beitrag von 500 Fr. bewilligt, die übrigen vorliegenden Gesuche von solchen Instituten aber abgelehnt.

Für die Handelsakademie in Innsbruck, der die dortige Hotelier-Fachschule angegliedert ist, wurde ein Beitrag von 500 Kronen beschlossen. Ferner wurde der Vorschlag zur Wahl einer Kommission angenommen, die dahin wirken soll, dass die Fachschulen überall an die staatlichen Fortbildungsschulen angeschlossen werden.

Betreffend die neuen deutschen Verkehrssteuern (Frachturkundensteuer, Portoerhöhung, Fahrkartensteuer, Automobilsteuer etc.) wurde eine Protestresolution angenommen des Wortlautes:

„Die 35. Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins erblickt in den neuen deutschen Verkehrssteuern eine schwere und bedauerliche Störung gesunder Verkehrsentwicklung; die Hotelindustrie, welche die Wirkungen dieser verkehrsfeindlichen reaktionären Steuerpolitik am unmittelbarsten empfindet, erhebt öffentlich Protest und wendet sich an alle berufenen Körperschaften und Vereinigungen mit dem dringenden Ersuchen, auf die baldige Wiederbeseitigung dieser Verkehrserschwerungen hinzuwirken. Die Generalversammlung beauftragt den Aufsichtsrat, zu diesem Zwecke eine besondere Denkschrift auszuarbeiten und sämtlichen deutschen Handwerkskammern, Handelskammern und Verkehrsvereinigungen zugehen zu lassen.“

Die Frage der Trinkgeldsätze für die Hoteldiener wurde durch Annahme folgender Resolution erledigt:

„Der Internationale Hotelbesitzer-Verein, der Verband reisender Kaufleute, sowie der Verband deutscher Hoteldiener erklären in der am 28. Oktober 1905 in Berlin abgehaltenen geschäftlichen Sitzung, dass es in Deutschland üblicher Ortsgebrauch ist, dass im Hotelverkehr der Hausdiener auch für die allgemein üblichen Dienstleistungen (Stiefelputzen, Kleiderreinigen, Besorgung des Handgepäcks) eine besondere Vergütung seitens des Hotelgastes erhält, und dass es ferner wünschenswert ist, für diese Vergütungen möglichst einen Tarif mit angemessenen Sätzen zu schaffen. Die besondere Inanspruchnahme des Hausdieners zur Besorgung von grösseren Gepäckstücken sowie Musterkoffern bleibt dabei ausser Betracht und untersteht der freien Vereinbarung zwischen Reisenden und Hausdienern.“

Bezüglich der Konzessionierung, Heranziehung zur Betriebs- und Gewerbesteuer der gewerbsmässig betriebenen Privatpensionen wird der Aufsichtsrat mit einer Eingabe an die Reichsbehörde beauftragt. Ferner wird ihm übertragen, mit Cook über eine Erhöhung der Preise seiner Coupons in Verhandlungen zu treten. Darüber war nur eine Stimme, dass die jetzigen Preise der Coupons angesichts der allgemeinen Verteuerung der Lebensmittel, wie allen übrigen Bedarfs, zu niedrig sind.

Herr Rössler wurde zum Ehrenmitglied des Vereins ernannt und Herr Hoyer als Präsident bestätigt.

Zur Aufklärung

in dem noch schwebenden, von der „Hotel-Revue“ mehrfach erwähnten Konflikt der Hoteliers und Wirte von Baselstadt mit der Regierung finden wir in der Basler Tagespresse folgende Einsendung:

Zum Konflikt der Hoteliers und Wirte mit der Regierung. Unter dieser Spitzmarke ist dem Publikum bereits verschiedenes und von verschiedenen Seiten über das Verhältnis der Wirte und Hoteliers zum neuen Wirtschaftsgesetz, namentlich aber zu einer Verordnung des Regierungsrates in dieser Sache berichtet worden. Auffallen musste eine Korrespondenz im Samstagsblatte der „Basler Nachrichten“, in welchen den Wirten und Hoteliers, welche sich weigern, die ihnen durch jene Verordnung aufgezwungenen „Kontrollbücher“ zu führen, eine Strafe von maximal sechs Monaten Gefängnis oder 2000 Franken Geldbusse (!) angedroht wird. Dieser Schreckschuss, der in der Tat auf einer Verfügung des Departements des Innern (Vorsteher: Herr Regierungsrat Wullschleger) beruht, zwingt den Hotelier- und den Wirteverein, auch an die Oeffentlichkeit zu treten.

Das Gesetz, mit dem die Wirte und Hoteliers im Prinzip einig gehen, weil auch sie ihrem Personal gerne die nötige Ruhe gönnen, ist in seiner heutigen schablonenhaften Form, welche den Verhältnissen nicht im geringsten Rechnung trägt, bereits revisionsbedürftig geworden. Die unterzeichneten Vereine haben offenbar das Recht, diese Revision in gesetzmässiger Weise anzustreben. Was die Verordnung anbelangt, so besteht darüber ein Rechtsstreit, ob sie mit ihrer Vorschrift betreffend die Kontrollbücher nicht mit dem Gesetze selbst in Widerspruch stehe. Ein solcher Widerspruch würde aber die Kantonsverfassung verletzen, wie auch allgemeine Rechtsgrundsätze. Der Grosse Rat, welcher das Gesetz erlassen hat (und eventuell das Bundesgericht) wird nun darüber zu entscheiden haben, ob die Verordnung, welche so viel Staub aufgewirbelt hat, weiter zu Recht bestehen kann. Die Hoteliers und Wirte haben offenbar so gut wie andere Bürger das Recht, diese Fragen n aller Ruhe und in gesetzmässiger Weise von den zuständigen Behörden entscheiden zu lassen. In der Tat ist nun bereits ein solcher Entscheid gefallen. Das Polizeigerichtspräsidium, welchem ein Hotelier und ein Wirt wegen Nichtführung des Kontrollbuches verzeigt waren, hat das Strafverfahren gegen die zwei Verzeigten eingestellt, weil es davon ausging, dass das Gesetz nicht verletzt worden sei, denn dieses schreibe die Kontrollbücher gar nicht vor, sondern nur die Verordnung. Der betreffende Paragraph des Polizeistrafgesetzes bedrohe aber nur die Verletzung des Gesetzes mit Strafe.

Diesem Entscheid hat sich aber offenbar das Departement des Innern nicht gefügt. Es scheint auch in der ganzen Sache sozialdemokratische Hetzerei im Spiel zu sein. Man versucht nun einen andern Weg und verzeigt die Wirte und Hoteliers beim Staatsanwalt wegen Ungehorsams gegen amtliche Verfügungen. Auf diesem Umwege versucht man eine Handlung, die bereits durch den zuständigen Richter gewürdigt worden ist, umzustempeln und zwar zu einer strafbaren Handlung.

Einer solchen sind sich nun die unterzeichneten Vereine allerdings nicht bewusst und sie verwahren sich gegen jene öffentliche Brandmarkung. Einem Urteile des Strafgerichtes aber (falls es überhaupt zu einem solchen kommt), sehen sie nach dem bereits gefällten Entscheid des Polizeigerichtspräsidiums ruhig entgegen und freuen sich bei dem Anlasse, dass es auch im Kanton Basel-Stadt eine Trennung der Gewalten gibt, nämlich der gesetzgebenden, vollziehenden und richterlichen Gewalt. Sie verfolgen ja selbst ihr Recht nur auf dem Rechtswege und werden sich bis zur Erledigung aller dieser Fragen eventuell auch büssen lassen. Das Urteil des zuständigen Richters werden sie mit Ruhe annehmen, und sie sind zum Glück beruhigt darüber, dass auch das Gewerbeinspektorat nicht über einem Gerichtsurteil steht.

Sie bitten daher, diese ihre Ruhe teilen zu wollen und der Sache ihren Lauf auf dem Rechtswege zu lassen. Von derartigen monstruösen Drohungen aber, wie sie jene Korrespondenz enthält, lassen sie sich nicht ins Bokshorn jagen.

Der Vertreter des Vereins Basler Gastwirte und des Wirtevereins Basel:
Im Auftrag: Dr. Karl Frey.

* * *

Wir fügen diesen Ausführungen noch folgendes bei:

Der in Frage kommende § 52 des Basler Strafgesetzes lautet:

„Wer Verfügungen, welche von einer Behörde oder einem Beamten innerhalb ihrer Zuständigkeit erlassen sind, keine Folge leistet, wird, wenn ihm auf den Fall des Ungehorsams die Verzeigung zu strafrichterlicher Ahndung ausdrücklich angedroht war, mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldbusse bis zu 2000 Franken bestraft.“

Die Komites des Hotelier- und Wirtevereins ersuchen nun die Mitglieder, an dem Beschluss der Versammlung vom 30. August — die Kontrollbücher nicht zu führen — so lange unentwegt festzuhalten, bis eine auf später einzuberufende Versammlung weitere Beschlüsse fasst.

Eine „energische“ Placeur-Familie.

Ein Mitglied schreibt uns:

„Ich hatte eine Annonce im „Bund“, für einen Koch. Auf diese Annonce hin sandte das nachbezeichnete Bureau mir auch eine Offerte, welche ich, nachdem ich aus den massenhaft eingelaufenen Offerten meine Wahl getroffen, mit sämtlichen übrigen am 26. September retournierte nnd erhielt daraufhin eine Postkarte folgenden Inhalts:

Unterm 19. September sandte ich Ihnen Zeugnis und Photographie eines Kochs. Es scheint mir, dass Sie solchen nicht einstellen wollen. Ich ersuche Sie, die Zeugnisse und Photographie bis morgen retour zu senden, andernfalls lasse ich solche polizeilich auf Ihre Kosten holen.

Stellen-Vermittlungsbureau „Union“
Inhaber: Familie Danner, Rorschach.

Vom Rebhuhn

plaudert ein Sch.-Mitarbeiter der „Münchner N. N.“ auf folgende anmutige Art:

Schon in den ältesten Zeiten hat man sich für das Rebhuhn als vortreffliches Wildbret begeistert. Auf den Gütern Karls des Grossen lebte das Feldhuhn neben Pfau und Fasan als Ziervogel, der schliesslich in die Küche wanderte. In der Grafschaft Oettingen (Bayern) wurde es noch 1313 als „Fürstenwild“ d. h. als zur höchsten Jagd gehörig, betrachtet. Wie sehr dies Wildbret von gekrönten Häuptern geschätzt wurde, ersieht man aus alten Mitteilungen. Ferdinand I. schmeckte heraus, ob das Wild auf der Jagd oder nach mehrtägiger Gefangenschaft getötet worden war, und Friedrich Wilhelm I. nannte so viel Kenntnis sein eigen, dass er die Heimat des Huhns, ob Preussen, die Mark oder Cleve, fast augenblicklich an dem Geschmack erkannte; die preussischen Hühner verzehrte er am liebsten — sie waren nämlich die grössten. Fraglich bleibt es aber, ob das Rebhuhn der alten Küche uns gemundet hätte. Im Mittelalter wurde es nämlich gekocht, dann mit Weinbeeren, Pfefferminze, Rautensamen, Liebstöckel und Schmalz gefüllt, worauf man es erkalten liess und vor dem Servieren nochmals in Wein und Oel aufwärmte. Auch nach einem im „Zitronatbüchlein“ gegebenen Rezept zubereitet, würde das Rebhuhn dem heutigen Gaumen nicht zusagen. Da heisst es nämlich: „Nehmet einen Apfel zerschnitten und einen Semmelschnitz, siedet beides in Wein, treibt es durch ein Sieb, tut darein Kardamomen, Muskatblumen, Zucker, ein wenig Rosen-Essig und ein wenig Zitronenschalen, lassets aufkochen, so ist es fertig!“

Noch vor 150 bis 200 Jahren war die Zubereitung derartig, dass sie uns sicher nicht behagt hätte. 1747 ist bei Martini in Langensalza ein Kochbuch erschienen, dessen Verfasser, Johann Georg Schenk, empfiehlt, das Rebhuhn zu spicken, zu salzen, zu pfeffern, zu braten und dann mit einem „Södlein“ zu übergiessen, das aus Fleischbrühe, frischer Butter, eingebranntem Mehl, Ingwer, Pfeffer, Negelio, Muskatblüt und länglich geschnittenen Zitronen-Schelffen besteht. Ob uns das munden würde? Ein Versuch mags lehren. Höchst beliebt aber waren gekochte Rebhühner. Der Kuriosität halber sei auch dafür ein Rezept mitgeteilt. „Rupfe die Rebhühner, nimm solche aus und speilere die Beine hinauf und wässere sie ein; dann welle sie ein wenig in warmem Wasser auf, bestecke sie mit geschnittenem Zimmet oder Nelken, nimm eine überzinnte Pfanne oder Tiegel, tue ein Stück Butter drein, lege die Rebhühner dazu, decke solche zu und lass sie schwitzen, dann giesse gute Brühe darauf, nebst Wein, Nelken, Kardamomen und Muskatblumen, brenne Mehl fein gelblich dran, drücke Zitronensaft drauf, hacke oder schneide Pinien oder Pistatien klein, tue es bald dran, die andere Hälfte behalte zum Ueberstreuen, nebst Zitronenschalen drauf.“ Also delektierten sich die Zeitgenossen des grossen Friedrich an Rebhühnern.

Heute sind die Rebhuhngerichte äusserst zahlreich. Selbst jene Hühner, von denen es heisst:

„Blaugraue Beine, Schnabel beinah weiss,
Rings um die Augen ein hellroter Kreis —
Lass ab! Umsonst sind Speck und Fett und Butter,
Derart'ge Hühner schenk' der Schwiegermutter!“

weiss die erfinderische Hausfrau zu verwerten, und wer je weisse Rebhuhnsuppe mit Klössen oder braune Rebhuhnsuppe verspeist hat, der wird alte Rebhühner nicht mehr verschenken. So fehlt heute das gebratene Hühnchen im Speckmantel und mit einem Schulterkragen aus Weinblättern in wenig Restaurants mehr, überall darf man erwarten, den lieblichen Bratenvogel mit dem nach alter Ueberlieferung zugehörigen Sauerkohl in Wein gekocht als Prunkstück der Küche vorgesetzt zu bekommen. Selbst auf der französischen Speisekarte spielen die *Perdreaux à la choucroute* eine Rolle, wenn schon die transrhenanischen Nachbarn sich über unser prächtiges deutsches Sauerkraut lustig zu machen belieben.

In Brehms Tierleben wird das Rebhuhn nicht nur ein vorzügliches Wildbret genannt, sondern es heisst da auch von ihm, dass es nirgends und niemals Schaden bringe, zur Belebung unserer Fluren wesentlich beitrage, jedermann durch die Anmut seines Betragens erfreue und Gelegenheit zu einer der anziehendsten Jagden gebe. Ganz verschollen dagegen ist der Ruhm, den sich das Rebhuhn in vergangener Zeit auf einem Gebiet errungen hatte, auf dem es heute wohl kaum jemand zu finden glaubt, in der Heilkunde.

Die *materia medica* der Alten kannte eine grosse Reihe von Heilmitteln aus dem Tierreich. Den animalischen Heilmitteln, die man an den Fingern herzählen kann, standen einstens wohl an 200 gegenüber. Unter ihnen das Rebhuhn und einzelne seiner Organe. Die von ihm gewonnenen Medikamente sollten vor allem gegen schwache Augen Wunder wirken. Das Gesicht ist nämlich der Rebhuhns schärfster Sinn, es äugt ziemlich weit, und so kam es zu dieser seiner Signatur. Die alten Doktoren und Heilkundigen sagten also: „Rebhuhngalle mit Balsamsaft, Opobalsam in den Offizinen genannt, mit Fenchelsaft aufgestrichen, schärft das Gesicht.“ Auch gegen „die grauen Flecken der Augen (vielleicht Star?) ist dies eine wahrhaftige, kräftige und oft erfahrene Arznei“. „Ein halbes Becherlein wilden Galgant rein gepulvert, ein Becherlein Balsamsaft, darunter vermischt ganze Rebhuhngallen, dies tue in eine zinnerne Büchse und bestreiche den Schaden damit, so wirst du Wunder erfahren.“ Schwerhörigen sollte das Rebhuhn gleichfalls helfen: „Wider das Uebelhören für die Taubheit träufe man warme Rebhuhngalle in die Ohren.“ Die fallende Sucht (Epilepsie) weicht sicher, wenn man Rebhuhngalle gedörrt und gepulvert mit Wein trinkt, und lässt man sie backen und zu Pulver stossen, so hat man ein vortreffliches Mittel „vor die schwere Krankheit“. Wer an Gelbsucht leidet, soll das Mark junger Rebhühner geniessen, ebenfalls *per signaturam:* junge Feldhühner haben bekanntlich gelbe Ständer. Auch das „Hirn mit drei Becherlein Wein getrunken“ soll helfen. Aber noch eine ganze Anzahl anderer Krankheiten wurde mit Rebhuhnhirn, -mark und -leber be-