

# Rezepte aus dem alten Solothurn

Autor(en): **Studer, Charles**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Jahrbuch für Solothurnische Geschichte**

Band (Jahr): **61 (1988)**

PDF erstellt am: **02.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-325024>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# REZEPTE AUS DEM ALTEN SOLOTHURN

*Von Charles Studer*

Die solothurnische Obrigkeit war stets um das Wohlergehen der Bevölkerung besorgt. So hat sie sich bereits in der Mitte des 16. Jahrhunderts für das Apothekerwesen eingesetzt und verbindliche Weisungen erteilt, wie Medikamente und Gewürze herzustellen seien. In diese Richtung geht eine «Gewürzordnung», die Solothurn gemeinsam mit Bern im Jahre 1542 erliess. Man mass ihr eine derartige Bedeutung bei, dass man sie in das «Mandatenbuch», die offizielle Sammlung der Erlasse der Obrigkeit, eintragen liess (auf Seite 400). Sie ist insofern von Bedeutung, weil sie einen Hinweis dafür bringt, welche Gewürze überhaupt damals in Solothurn bekannt waren und verwendet wurden.

Unter den Medikamenten ist in erster Linie das «Kindbettpulver» bemerkenswert. Denn wer die Familiengeschichte des alten Solothurn verfolgt, wird davon tief beeindruckt sein, wie viele junge Frauen vom Kindbettfieber weggerafft wurden. Die Ursache lag wohl meist in mangelnder Hygiene. Mehrfache Heiraten der verwitweten Männer waren die Folge. Der Obrigkeit konnte dies nicht verborgen bleiben. Sie versuchte deshalb, dem allzufrühen Sterben der jungen Frauen Einhalt zu bieten, indem sie vorschrieb, dass den Wöchnerinnen ein Medikament zu verabreichen sei, dessen Zusammensetzung sie genau festlegte. Dieses Rezept lautet in seinem Wortlaut wie folgt:

«Kindbetter bulver. Des ersten söllend die bulffer mitt underscheyd also gemacht wärden, namlich ze zwey pfunde kindbetterpulfper soll man nemen anderhalb pfund wysses imbers, nün lott gütt zimmet, anderthalb lod pariskorn, zwey lott någelin, zwey lott langen pfeffer, ein lott müscatt, ein halb lot galggen, ein stättet matzis unnd vier lott saffrant Müntferar oder der alls gütt sy, wöllichs sich alles gebürtt zwey pfund schwär an den safrant.»

Apotheker Max Forster hat das Rezept in verdankenswerter Weise einer kritischen Prüfung unterzogen und die Bestandteile des «Kindbettpulvers» identifizieren können:

«*Wysses imbers*»

Dabei handelt es sich eindeutig um *Rhizoma zingiberis* (Ingwerwurzel; Stammpflanze: *Zingiberis officinale*, Zingiberaceae), das als Stomachicum, Aperitivum, Stimulans und Carminativum sowie oft als Küchengewürz verwendet wird. In Ostafrika dient die Wurzel überdies auch als Galaktagogum.

«*Zimmet*»

*Cortex cinnamomi* (Zimtrinde; Stammpflanze: verschiedene Arten der Gattung *Cinnamomum*, Lauraceae) wird als Gewürz und Stomachicum, Digestivum und Carminativum verwendet.

«*Pariskorn*»

Diese Bezeichnung ist in der verwendeten Literatur nirgends aufgeführt. Sehr wahrscheinlich handelt es sich jedoch um Fructus foeniculi (Fenchel; Stammpflanze: *Foeniculum vulgare*, Umbelliferae), den man auch als Pariser Anis bezeichnet. Verwendet wird Fenchel als Spasmolyticum, Carminativum, Galaktogogum, Diuretikum und natürlich als Gewürz. Diese Indikationen passen viel besser zu den anderen Bestandteilen des Pulvers als diejenigen von Paradieskörnern, eine Bezeichnung von Semen paradisi (Guinea-Pfeffer, afrikanischer Pfeffer; Stammpflanze: *Aframomum melegueta*, Zingiberaceae), das als Gewürz, Stimulans und Pfefferersatz oder -verfälschung verwendet wird.

«*Naegelin*»

Flos caryophylli (Gewürznelken; Stammpflanze: *Syzygium aromaticum*, Myrtaceae) wird als Tonicum, Aromaticum, Antisepticum und Gewürz verwendet.

«*Langen Pfeffer*»

Fructus piperis longi (Langer Pfeffer, Fliegenpfeffer, Stangenpfeffer; Stammpflanze: *Piper longum*, Piperaceae) wird als Tonicum, Stomachicum, Carminativum, Stimulans, kaum mehr jedoch als Gewürz verwendet.

«*Müscatt*»

Semen myristicae (Muskatnuss; Stammpflanze: *Myristica fragrans*, Myristicaceae) wird als Gewürz bei Dyspepsien, Blähungen und Erbrechen sowie als Aphrodisiacum und in grösseren Mengen als Abortivum verwendet.

«*Galggen*»

Hier sind ebenfalls verschiedene Deutungen möglich. Im Vordergrund steht dabei Rhizoma galangae (Galgenwurz, Galant; Stammpflanze: *Alpinia officinarum*, Zingiberaceae), das als Stomachicum bei Appetitlosigkeit und Magenschmerzen, bei Ohnmacht und Schwindel sowie als Gewürz verwendet wird.

Ebenfalls als Gewürz wurde früher Flos cassiae (Galgennägel; Stammpflanze: *Cinnamomum aromaticum*, Lauraceae) verwendet.

Eher in die Gruppe der Zaubermittel als zu den Gewürzen gehört Radix Mandragorae (Alraunwurzel, Zauberwurzel, Galgenmännchen; Stammpflanze: *Mandragora officinarum*, Solanaceae). Zwar wurde die Wurzel in griechischer und römischer Zeit auch als beruhigendes und schlafbringendes Mittel, nie jedoch als Gewürz verwendet. Sie passt deshalb nicht in eine Pulvermischung, die der Gewürzordnung unterstellt ist.

«*Matzis*»

Bei Macis handelt es sich um den Samenmantel der Muskatnuss

(siehe oben), der fälschlicherweise auch als Muskat«blüte» bezeichnet wird. Macis wird vor allem auch heute noch als Gewürz verwendet. Früher diente es als Aromaticum, bei Dyspepsien und Koliken.

«*Safran*tt»

Safran, die getrockneten Griffel von *Crocus sativus* (Iridaceae), einer Krokusart, die wie die Herbstzeitlose im Herbst blüht (angebaut in der Schweiz in Mund VS), wird heute noch als Gewürz und Färbemittel verwendet. Da es sehr teuer ist (1 Gramm = Fr. 7.50), ist es wohl das am häufigsten verfälschte Gewürz. Früher diente es auch als Stimulans, Spasmolyticum, Stomachicum und in höheren Dosen als Abortivum.

Montferrat Safran tt meint Safran aus dem Montferrat in Italien.

Allgemein ist zu bemerken, dass die meisten Gewürze als Stomachica (Magenmittel), Carminativa (blähungstreibend), Aperitiva, Tonica und Digestiva (verdauungsfördernd) verwendet werden. In der Verdauungsförderung liegt ja auch der tiefere Grund für die Verwendung von Gewürzen.

Darüber hinaus sind aber auch Spasmolytica (krampflösend) und Galaktogoga (milchbildungsfördernd) vorhanden. (Zum Vergleich sei auf die Zusammensetzung von zwei modernen Milchbildungstees verwiesen: WELEDA: Kümmel, Fenchel, Anis, Brennessel; MILUPA: Anis, Brennessel, Fenchel, Kümmel, Melissenblätter, Mönchspfeffer). Auf diesem Gebiet haben wir es noch nicht viel weiter gebracht als die Vorfahren von 1542.

Die «Gewürzordnung» bringt aber neben dem Rezept eine Vorschrift, wie damals in Solothurn gebräuchliche Gewürze zu mischen waren. Zum Teil wurden die gleichen Stoffe verwendet, die bereits im Rezept erwähnt sind:

«*Pfefer pulver*». Item, darnach zu zwey pfund güttes pfeffers pulver soll man nemen ein pfund kurtz pfeffer, dry vierling wyss imber, vier lott gütts zimmet, zwey lott güt muscattnuss, ein lod nägelin, ein lott langen pfeffer und fünff lott safratt.

*Gemein pfefer bulfer*. So den zû dem gemeinen pfäffer pulver soll man nemen anderhalb pfund kürtzen pfäffer, ein halb pfund wyss imber unnd dry lott safratt.

*Blossgestossen Pfeffer*. Aber diss nachgeschriben heisst hasenpulver: Item, blossgestossen pfäffer, blossgestossen imber, item blossgestossen bânckhümi.

Die bulffer alle sollen an alles netzen, sonders trocken gestossen wârdén, unnd also gemacht, alle gevârd harinn vermitten.

*Imber*. Darzû wellen ouch wir, das keyn krâmer noch apoteker den imber, der da heisst Meggin noch Karbillrer, in gadinen, anderswo nitt, haben noch verkouffen, ouch an gefard.»

«Meggin imber» ist stark, sogar übelriechender, Karbillrer gesiebter, oft verfälschter Imber.

Es wird also auch angeordnet, wie die Gewürze herzustellen sind,

nämlich ohne Wasserzusatz, trocken, wohl um eine Erhöhung des Gewichts zu vermeiden. Auch der Verkauf des Imbers wird geregelt. Megginimber und Karbillrerimber darf nur in «Gadinen», das heisst in Läden, aufbewahrt und verkauft werden.

Andererseits verlangte die Obrigkeit von Apothekern und Gewürzkrämern einen Berufseid, nämlich den Eid der «Bulfferstampfer»:

«Ir sollend geloben unnd schweren, so man üch gewürtz, bullffer darus zemachen, bringtt, niemande nützit zestampfen, dann allein das, so durch die verordnotten bullfferherrn vorhin besichtigott und üch verzeychnott zû komptt. Darzû niemande, weder frömbden noch heimschen, einich gewürtz, so nitt also bewärtt worden, abzunehmen, noch in den stampffe zelegen, sonders üch aller gestallt unnd mass, wie hie obstatt, hierinne hallten unnd bewysen, dardurch man miner herrn statt unnd lannd gütt bullffer habe, unnd niemande durch die krämer mitt der unwärschafftte übernommen unnd betrogen werde, unnd sonst alles das thûn, so üch in diser sache zûstan unnd gebüren will, ouch söllichs weder durch mielt, gaben, noch einicherley sachen willen underwägen zelassen, alles by gütten trüwen, erbarlich unnd ungefarlich.»

Dass es dem Rat mit der Aufsicht über den Gewürzhandel ernst war, beweist ein Schreiben, das er bereits am 25. März 1541 an Conrat Graff, Vogt an dem Lebern, richtete und in dem er eine Warnung vor fremden Gewürzkrämern, vor allem vor solchen, die aus Gressenay (Aostatal) stammten, aussprach:

«Alls unns dann für unnd für anlangott, wie dann die Gryscheneyer und an der frömbd krämer bullffer unnd specery in das land bringen, so nitt wärschafftte, und biderb lütte darmit überfürtt und betrogen werden, ouch das unser lieben mitbürger von Bern dargegen insächen gethan unnd ein ordnung gemacht, in was wärschafftte gedacht bullffer gestampffet unnd bereyt werden, haben wir dieselbe ordnung für unns genommen, und nachdem wir si unnsere statt und landschafftte nützlich erfunden, solliche ouch gelych wie sie angenommen.

Und namlich einen bulfer stampffe hie by unns verordnott, sampt einem geschwornen, der darüber uffsächen sol haben, darmitte sollich bulffer us gütter gerechtter specery gemacht werde.

Und ist demnach haruff an dich unser [befelche], daß du unnsern undervögten, amman, weiblen unnd andern unnsern amptlütten befelchest, achte uff sollich landtfarer und frömbden krämer zehaben, unnd ob dieselben nitt gütt unnd gerecht bullffer unnd specery feil wurden tragen, unnd sich der falsche darinne fünde, ouch nitt zû Bern oder hieby unns gestampffet, oder durch unnsern geschworenen meister probiert unnd gütte geben, und deßhalb schyne würde zöigen, allsdann sollich bullffer unnd specery zû unnsern handen zenâmen unnd dartzû die, so dasselb umgetragen unnd verkouffen, umb dry pfunde zestraffen. Darane beschicht unns angenâm wolgevallen unnd dartzû unnsere ernstliche meynung...»

So reicht diese «Gewürzordnung» aus dem 16. Jahrhundert der heutigen Medizinalgesetzgebung und Lebensmittelkontrolle die Hand.

*Literatur:*

- *Arends, G.*, Volkstümliche Namen der Arzneimittel, Drogen, Heilkräuter und Chemikalien, Verlag von Julius Springer, Berlin und Wien, 1935
- *Schoen, E.*, Nomina popularia plantarum medicinalium, Galenica 1963
- *Hagers Handbuch der Pharmazeutischen Praxis*, Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, 1979