Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 54 (1996)

Artikel: Der Trank der Aphrodite : Kräuterelixiere und Liebeszauber
Autor: Lussi, Kurt
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-718540

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: 12.07.2025

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

Der Trank der Aphrodite

Kräuterelixiere und Liebeszauber

Kurt Lussi

Die Zentralschweiz besitzt nicht nur einen reichen Schatz an vorchristlichen Glaubens- und Brauchtumselementen, sie bewahrt auch das Wissen um scheinbar vergessene Rezepturen wundersamer Heil- und Liebestränke, die wie ein übertünchtes Fresko im Verborgenen da sind. Für den Aussenstehenden, den Fremden, ist es nicht einfach, hinter die Kulissen zu blicken und zum Kern dieser Dinge vorzustossen. Zwar geben sich die Alteingesessenen – zumindest nach aussen – tolerant und weltoffen. Doch das täuscht nicht darüber hinweg, dass sie sich dafür in ihren ureigensten Dingen umso mehr verschliessen.

Zu den gutgehüteten Geheimnissen gehören Rezepte verschiedener Mixturen, die in der Regel nur innerhalb der eigenen Familie weitergereicht werden. Das erklärt, weshalb wir von ihrer Existenz manchmal nur durch einen Zufall erfahren. Eines der interessantesten Rezepte verdanke ich einem Altbauern, dem ich vor einigen Jahren in einer verzwickten Angelegenheit behilflich war. Er liess mir damals ein Fläschchen mit einem geheimnisvollen Inhalt zukommen, dem nach mehreren Rückfragen eine Anleitung für die Herstellung von Grünbitter folgte.

Dem Volk ist es wohl kaum bewusst, dass es sich bei vielen dieser Tränke um Mischungen mit aphrodisierenden Zutaten handelt, die früher im Liebeszauber Verwendung fanden. Immerhin trägt man der ursprünglichen Bedeutung dadurch Rechnung, dass die «Lebensverlängerer», «Magenstärker» und «Mut-Erneuerer» dem Gast auch heute nur bei besonderen Gelegenheiten angeboten werden. Selbst bei Bekannten, die ich mittlerweile seit Jahren kenne, muss ich bei einem zufälligen Besuch gezielt nach diesem oder jenem Tränklein fragen, damit man mir nicht nur den üblichen Kaffee anbietet. Die Zurück-

haltung erinnert an die Zeit, da diese Spezialitäten sorgsam unter Verschluss gehalten wurden, weil sie ursprünglich dem Kilter, dem Brautwerber, bei seinem Antrittsbesuch vorbehalten waren. Einerseits gab die Familie durch diese Geste zu verstehen, dass sie mit der Werbung einverstanden war. Andererseits hatten die Liebestränke auch die Aufgabe, einer vorhandenen Schüchternheit entgegenzuwirken, was besonders dann von Nutzen war, wenn der nunmehr bekannte Freier bei einem späteren Besuch nachts heimlich in die Schlafkammer des Mädchens stieg, wo ihn die Geliebte mit dem süssen Trank empfing.

Hier verbirgt sich auch das eigentliche Geheimnis des Liebestrankes: der *Buhler-Tranck* oder *Virus amatorius,* wie ihn Zedler in seinem grossen «Universallexikon aller Wissenschaften und Künste» (Halle, Leipzig, 1738, 17. Band) nennt, verschafft weder erotische Träume noch steigert er die Potenz. Seine Wirkung besteht vor allem darin, dass er durch den darin enthaltenen Alkohol veränderte Bewusstseinszustände erzeugt, in denen natürliche Phantasien und Wünsche hervortreten, die sonst vielleicht durch anerzogene Hemmungen verdrängt werden. Die bei der Herstellung verwendeten Gewürze und Kräuter wirken zusätzlich anregend und verhindern gleichzeitig Verdauungsbeschwerden, die nach Zedler zusammen mit übermässigem Essen und dem Genuss von Spirituosen eine der wichtigsten Ursachen von Trägheit und sexuellem Unvermögen sind.

Im Folgenden wird es darum gehen, das poetisch-verklärte Bild von der buckligen Waldhexe, die mit Krötengift und geheimnisvollen Kräutern Liebestränke braut, romantischen Schwärmern zu überlassen und uns dafür mit der Frage auseinanderzusetzen, was an echten Volksrezepten wirklich da war und welche Rolle diese in der Brautwerbung spielten.

Brautwerbung und Liebestrank

Einer Korrektur bedarf ebenfalls die Vorstellung vom scheinbar heilen Alpenraum. Selbst in kleinen, noch ländlich geprägten Ortschaften nehmen mittlerweile Cannabis und Ecstasy den Platz klassischer Liebestränke ein, und moderne Formen der Brautwerbung haben auch das einst romantische Techtelmechtel, Händchenhalten und Liebesschwüre, weitgehend verdrängt. Sie weisen vielfach wieder archai-

Der Kiltgang. Nach einem Stich von Freudenberger.

sche, wenn nicht gar animalische Züge auf, womit sie in ihrem äusseren Ausdruck der westlichen Norm entsprechen. Dem Aufplustern und Wichtigtun (ich bin der Schönste und Grösste) folgt in der Regel eine plumpe Demonstration (notabene nur selten vorhandener) finanzieller Potenz, bevor es dann ziemlich schnell zum Kern der Sache geht. Da verwundert es nicht, dass bereits Siebzehnjährige ihre neue Bekannte, die sie am vorletzten Samstag erstmals getroffen haben, «Frau» nennen.

Auch auf dem abgelegensten Bauernhof wird vom Freund der Tochter kaum mehr erwartet, dass er vorspricht und förmlich um deren Hand anhält, ganz zu schweigen von der Sitte, dem Bewerber einen traditionellen Freiertrank anzubieten. Trotzdem haben sich gewisse Anstandsregeln erhalten. Immer noch wünschen die Eltern der Braut, dass sich der Freund gelegentlich vorstellt, vor allem dann, wenn die begründete Aussicht besteht, dass die lockere Bekanntschaft in eine feste Beziehung mündet. Bei dieser Gelegenheit lernt die Familie den jungen Mann kennen; sie bietet ihm vielleicht ein Glas Wein oder einen Kaffee an, gefolgt von einem manchmal als peinlich empfundenen Befragen, bei dem sich die Beteiligten in ein günstiges Licht stellen. Mitunter geht bei derartigen Einladungen die Initiative auch von den Eltern aus, die eine Tochter im heiratsfähigen Alter unter die Haube bringen möchten. Die Bandbreite reicht hier von harmlosen Vermittlungsversuchen bis hin zur handfesten Kuppelei. Wer kennt das nicht: eine belanglose Einladung, ein ebenso belangloses Gespräch, und plötzlich trägt die sonst wenig häusliche junge Frau unter dem Lob ihrer Mutter Selbstgemachtes auf.

Der Liebestrank dient dem Wunsch, den Liebeswillen eines anderen zu beeinflussen und setzt sittliche Zustände voraus, welche die natürlichen Möglichkeiten der Liebeswerbung als unzulänglich erscheinen lassen. Im Mittelalter trafen diese Voraussetzungen in besonderem Masse auf die Frau zu. Ihre ausschliesslich vom Mann bestimmte passive soziale Stellung schuf den hohnsprechenden Wahn von ihrer geistigen Inferiorität. Die Frau wurde zu einem minderwertigen Ding, über dessen Einfalt man disputierte. Das Selbstverständnis der ihr zugewiesenen Rolle verbot offen gezeigte Liebesäusserungen oder gar aktive Werbung. Als einziges Verführungsmittel einer abgewiesenen oder sitzengelassenen Frau blieb nur der Liebestrank. Er hatte die Aufgabe, den Widerstand oder auch nur die Un-

entschlossenheit des begehrten Partners zu überwinden und auf eine von der Frau gewünschte Ehe hinzuwirken. Das zuletzt Gesagte galt im umgekehrten Sinn auch für den Mann, der ein einmal begehrtes Mädchen als seinen Besitz betrachtete und es folglich nicht zulassen konnte, dass sich die Auserwählte nicht seinen Wünschen beugte und vielleicht einen andern bevorzugte.

Bei den Germanen, waren die hier skizzierten Voraussetzungen nicht erfüllt. Der Römer Tacitus schildert die germanische Wertschätzung und Vergöttlichung der Frau, die er mit dem Glauben an das ihr innewohnende Heilige erklärt. Seine Worte bezeugen die vorchristliche Auffassung vom Wirken göttlicher Kräfte im Menschen und durch ihn auf die Umwelt. Dazu kam der Glaube an die besondere Eignung der Frau als weise Zauberin, Heil- und Kräuterkundige, die zwischen dem Irdischen und dem Göttlichen steht. In dieser Funktion, als ursprünglich gleichberechtigte Gefährtin des Mannes, nahm sie die von der Sippe zugewiesenen Aufgaben wahr. Begabt mit dem «sechsten Sinn», war die Frau zu Weissagung und Schicksalverkündung befähigt. Ihr Urteil wurde im Rat der Männer gehört und entschied über Krieg oder Frieden. Die besondere Stellung der Frau und ihre Beziehung zu den Göttern erforderte das Singen und Tanzen bei religiösen Festen, das Sieden des rituell genossenen Biers und das Zubereiten der Opfertiere. Daraus entstand später das entstellte Bild von der heidnischen Hexe, die auf abgelegenen Waldwiesen geheimnisvolle Tränke braut. Es verschweigt gefliessentlich, dass die germanische Frau in Wahrheit die gleichberechtigte, aktive und selbständige Partnerin des Mannes war, die weissagende Mittlerin, die auch bei der Wahl des Lebensgefährten ihren Wünschen Ausdruck verlieh. Aus diesen Gründen ist es auch wenig wahrscheinlich, dass sich die ihrer hohen sozialen Stellung bewusste germanische Frau zu einem reinen Objekt der Begierde entwürdigen liess, zum persönlichen Besitz des Mannes, über den man nach Belieben verfügte.

Da ist es wohl kaum ein Zufall, dass Freyja, die germanische Göttin der Fruchtbarkeit und Tochter des Niörd aus dem Göttergeschlecht der Vanen, neben Odin, ihrem Gemahl, auf dem Hochsitz im Göttersaal thronte, denn der hier aufgezeigte Zusammenhang zwischen sozialen und religiösen Verhältnissen steht in allen Kulturen ausser Zweifel. Wer die Frau für minderwertig hält, betraut sie nicht mit der Befragung der Götter, wer glaubt, sie sei unwissend und

schwatzhaft, fragt nicht nach ihrem Schicksalsspruch in Angelegenheiten, die das Wohl einer ganzen Sippe betreffen. Und wer Frauen als seelen- und rechtlose Geschöpfe betrachtet, verehrt nicht weibliche Erdgottheiten.

Aus dem Gesagten erhellt sich, dass die Wurzeln der Liebestränke dort zu suchen sind, wo die Frau mit handelbarer Ware gleichgesetzt wird, und wo sich bei dem aufs höchste gesteigerten Streben nach dem Wohlbefinden des Mannes der Wunsch entwickeln musste, Substanzen zu finden, die auch dem Liebesleben förderlich sind. Als Herkunftsort in Frage kommt der Orient, wo die Frau bis heute eine untergeordnete Stellung einnimmt und wo in den Staaten der religiösen Fundamentalisten das allfällig Erreichte wieder mit den Füssen getreten wird. Zudem wissen wir, dass auch die mittelalterlichen Philtren und Liebestränke (mit ihren teilweise exotischen Zutaten) von den abendländischen Gelehrten nach Rezepten arabischer und antiker Ärzte zusammengebraut wurden (RÄTSCH 1990: 25). All das ist Grund zur Annahme, dass dieses Wissen seinen Ursprung im Mittelmeerraum hat, und über die Laboratorien der Apotheker, Alchimisten und Klöster zu uns gekommen ist, wo es im ausgehenden Mittelalter mit seinem Zauberglauben und Hexenwahn, falsch verstandener Religiosität und moralischer Doppelbödigkeit einen fruchtbaren Boden vorfand.

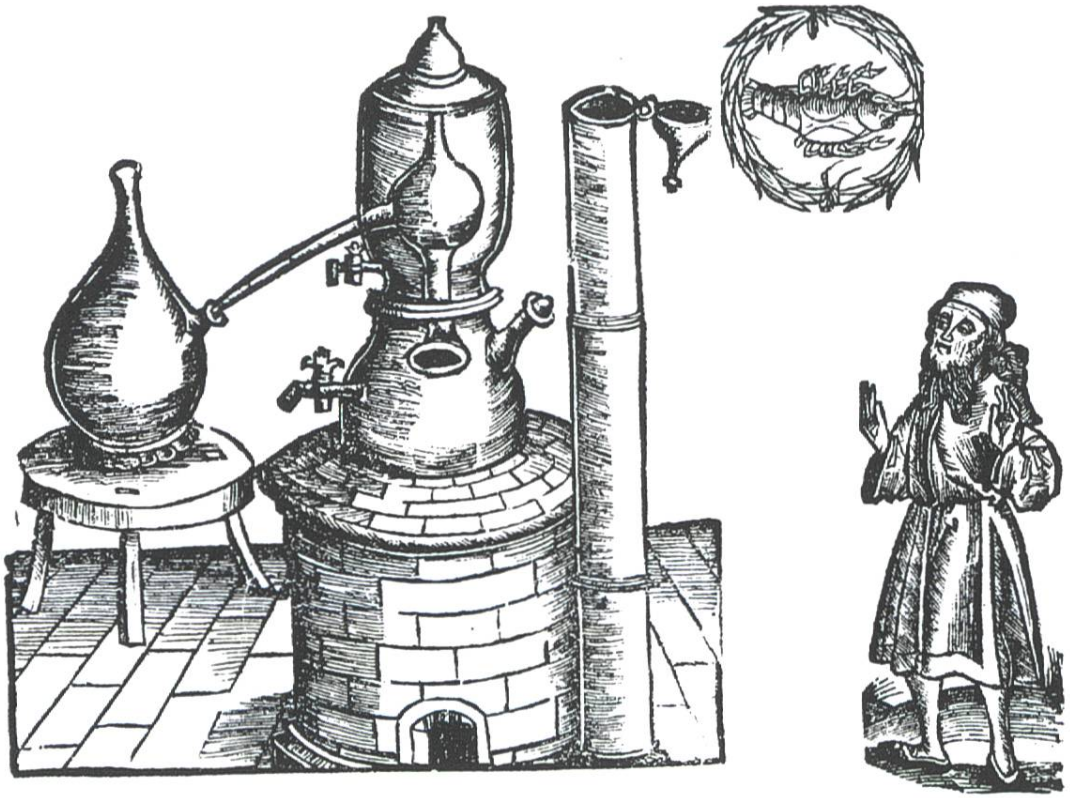
Zedler nennt in seinem Lexikon zwei grundlegend verschiedene Arten, «wodurch getrachtet wird, einem die Liebe beyzubringen», nämlich den zauberischen Trank, der «entweder aus einer blossen Einbildung, oder mittelbar durch Hülffe des Satans mit Worten, oder unmittelbar durch Kräutter, Steine, Speichel, Harn, Monat=Blüte etc» wirkt, und den wahren «Liebes-Tranck», zu dessen Ingredienzen Zedler u. a. auch den Absinth zählt. In bezug auf die nachfolgend beschriebenen Rezepte wird uns der wahre Trank besonders interessieren. Einerseits knüpfen wir damit an einem an anderer Stelle publizierten Erfahrungsbericht mit Absinth an (RÄTSCH 1996: 285), andererseits kennt man in der Innerschweiz Liköre, die ebenfalls nicht durch Zauber, sondern unter anderem auch durch den Zusatz ganz bestimmter Kräuter und Gewürze wirken. Sie haben den Zweck, Hemmungen zu beseitigen, der Trägheit und Unlust entgegenzuwirken und den Freier von seiner Auserwählten zu überzeugen, frei nach Goethes «Faust. Der Tragödie erster Teil»: «Mit diesem Trank im Leibe, siehst Du Helenen in jedem Weibe.»

Die gebrannten Wasser

Die Grundlage der nachfolgend beschriebenen Rezepte ist Alkohol, der schon für sich allein ein Klassiker unter den Aphrodisiaka ist. Einige Gläser Wein bei einem romantischen Tête-à-tête mit Kerzenbeleuchtung und stimmungsvoller Musik, können Wunder vollbringen. Ein Glas zuviel bewirkt freilich das Gegenteil, denn jeder Mensch hält ein bestimmtes Mass an Hemmungen aufrecht und unterdrückt Triebe, deren Ausleben für ihn unliebsame Konsequenzen haben kann. Schon kleine Dosen schwächen die persönliche Selbstkontrolle. Die Hemmungen schwinden und das hoffnungsvoll begonnene Rendez-vous kann sich in eine peinliche Angelegenheit verwandeln, an die man sich nur ungern erinnert.

Die Frühgeschichte der gebrannten Wässer ist umstritten. Zwar wussten die Gelehrten des Altertums, dass im Wein ein brennbarer Stoff enthalten ist, doch scheint die Kunst des Destillierens erst zu Beginn unserer Zeitrechnung aufgekommen zu sein, als die Alchimisten von Alexandra begannen, Rosenwasser und Kräuterelixiere herzustellen. Nach dem gegenwärtigen Wissen haben auch die Araber die Destillierkunst gekannt; das Wort *Alkohol* ist arabischen Ursprungs. Bereits in einem Traktat des Abû Yûsuf Ya'qûb al Kindi (etwa 796–873) ist die Rede vom «Hochtreiben» (Destillieren) von Dattelwein (ANDREAE 1973: 210). Mag sein, dass das daraus gewonnene Produkt nur zu Heilzwecken bestimmt war. Aber es fällt schwer zu glauben, dass die den leiblichen Genüssen nicht abgeneigten Araber den wahren Charakter des gebrannten Dattelweines nicht erkannt und keine Lust verspürt hätten, den Trank auch an Gesunden auszuprobieren.

Auf der Suche nach dem «Stein der Weisen» kamen auch die abendländischen Alchimisten dem Geheimnis der Destillation auf die Spur. Einem der bedeutendsten Gelehrten des Mittelalters, Albertus Magnus, Bischof zu Regensburg (1193–1280), gelang es, die technischen Geräte zur Weingeistgewinnung zu vervollkommnen. Er beschreibt die wirksamste Methode zur Abdichtung der Brennblase, in der sich bei der Erhitzung des Weines der flüchtige Alkohol sammelt, und auch in der Abkühlung und Verflüssigung der Alkoholdünste wurden Verbesserungen erzielt. Aus den Küchen der Alchimisten gelangte das Wissen in die Klöster. Hier wurde die Destillation bei der



Das ander bůch.

Aqua lactis wañ die materi verbrant ist.

wölche composita inn gemeynem brauch seind purgieren vnd euacuieren die heyssen materi der entrichtigũg der heyssen nieren/vnd jren anhangenden teylẽ seind dise.

Yera simplex
Electuarium de psilio
Electuarium de succo rosa. Nic. vñ. me.
pillule de Yera simplici
Benedicta auß yren speciebus pillule gemacht.
Yera logodion in der flegma

wölche simplicia in gemeynẽ brauch sind purgieren/vnd euacuieren die kalte materi in der entrichtigung der kaltẽ nieren/vnd yren anhangenden teylen seindt dise.

cassie fistule/zů vorab wañ sie gsterckt wirt zů den kalten materien/wañ sie treibt principaliter auß coleram.
Manna gleicherweiß
Agaricus
Elleborus niger

welche composita die wurckung der genanten simplicia vollbringen dz seynd dise nachgende.

Dya finicon
Dya citoniten solutiuum
Catharticum imperiale
pillule de yera simplici
Pillule de Agarico
Yera hermetis
Electuarium Indum
Pillule benedicte
Yera logodion.

Was virtutes vnd krafft hab electuarium indum Maius vnd minus.

ELectuarium Indum dẽ nammen entpfahet / darùmb das es in dem Land India funden ist. Deren beschreibungen zwo seindt/ Maius/vnd Minus/ wölche alle beyde im

Ofen und Brennvorrichtung. Aus dem Destillierbuch des Hieronymus Brunschwick. Strassburg 1507.

Bereitung von Kräuterelixieren und Tinkturen eingesetzt, die man den Kranken zur Linderung verabreichte. Bald wurde die Kunst der Mönche auch ausserhalb der Klostermauern bekannt, und die Buchdruckerkunst sorgte für die gehörige Verbreitung der Rezepturen.

Wann die Bauern begannen, aus anderen Erzeugnissen als Wein Alkohol zu gewinnen, lässt sich kaum mehr feststellen. Michael Schrick kennt in seinem 1530 in Nürnberg gedruckten «Von allen geprenten Wassern» zwar Gebranntes aus Früchten, Beeren und Kräutern, aber keine anderen alkoholischen Destillate als gebrannten Wein. Dasselbe gilt für das zweibändige Destillierbuch des Hieronymus Brunschwick, das 1507 in Strassburg gedruckt wurde. Auch in anderen Destillierbüchern jener Zeit wird das Ansetzen von Beeren und Obst erwähnt, ohne dass ein anschliessender Brennvorgang angegeben wäre. All das macht deutlich, dass es bei uns bis ins 16. Jh. keine nennenswerte Produktion aus einem anderen alkoholischen Rohstoff gab als Wein. Die verschiedenen *aquae vitae* hatten Weinbrand als Grundlage, und die Aromastoffe wurden durch den alkoholischen Auszug, die Mazeration, gewonnen.

Allmählich ersetzte man den Weinbrand durch den billigeren Obstbrand und viele exotische Kräuter durch hier wachsende. Damit war der Konsument nicht mehr auf den Import teurer ausländischer Produkte angewiesen. Er konnte auf selbst hergestellte einheimische Imitationen zurückgreifen, welche die fremden Erzeugnisse mit der Zeit ganz verdrängten und sich zu eigenen Spezialitäten entwickelten. Ein klassisches Beispiel für diese Entwicklung ist der Rosoli, ein traditionelles Nidwaldner Freiergetränk, dessen Wurzeln freilich kaum weiter als ins 17. Jh. zurückreichen.

Rosoli

Rosoli ist ein Kräuterschnaps eigener Prägung. Er wurde auch «Kastenwasser» genannt, da man ihn oft im Kasten der guten Stube aufbewahrte. Das Geheimnisvolle, das ihn umgibt, verdankt er seiner Rolle als traditioneller Mut-Macher bei der Brautwerbung.

Die Brautwerbung, das *Kilten,* fand gewöhnlich am Sonntagabend oder an einem Feiertag statt und lief nach einem festen Ritual ab. Unter dem Kiltgang (auch: zu Kilt gehen, Gaden steigen, zu Licht gehen)

versteht man den (nächtlichen) Besuch des Burschen in der Schlafkammer der Geliebten. Das Wort *kilten* (Kilt = Abend) war ursprünglich keineswegs nur auf das Stelldichein der Liebenden beschränkt, sondern man verstand darunter «abends bei Licht über die gebotene Zeit hinaus, oder auch die ganze Nacht hindurch, zu arbeiten» (HOFFMANN-KRAYER 1940: 46).

Das Kilten war je nach Gegend und Intimität der Liebenden verschieden, erforderte aber in jedem Fall gewisse Vorbereitungen: Wenn ein Bursche eine Tochter begehrte, informierte er beizeiten die Familie des Mädchens. Gelegenheit dazu boten die Markttage, die Wallfahrten oder die zahlreich stattfindenden *Stubeten* und *Nidleten:* In Ruswil zum Beispiel luden sich in der Weihnachtszeit bis Lichtmess die Nachbarn gegenseitig zu einer *Nidlespieleten* ein, wo man das alte, durch das Jassen verdrängte Kaiserspiel wieder pflegte. Nachdem im Spiel um die Nidel (Rahm) gekämpft worden war, setzte man sich gemeinsam um den mit einem weissen Tisch bedeckten Tisch. Nun trug das Gesinde die geschwungene Nidel auf. Während des Essens schleuderten die Gäste nach alter Sitte etwas davon an die braune Stubendecke. Danach reichten die Gastgeber ein Gläschen Kirsch und den üblichen Lebkuchen, bevor sich die Gesellschaft in Tanz auflöste (ERNI 1878: 43). Das vereinfachte auch einem scheuen Bewerber das Bestreben, zarte Banden zu knüpfen und sich bei den Eltern der Auserwählten bekannt zu machen.

Eine wichtige Aufgabe hatten die Freunde des Kilters, welche ihn später auf seinem nächtlichen Gang begleiteten und beschützten. Das war besonders dann wichtig, wenn der Kiltgang in ein benachbartes Dorf führte. Die einheimischen Burschen verteidigten ihr Revier und nicht selten kam es zu Pöbeleien, die bisweilen in wüste und, wie 1903 im Schärlig bei Marbach (Entlebuch), sogar in tödliche Schlägereien ausarteten. Anlass der Kiltschlägerei im Schärlig war der Besuch eines «Auswärtigen» und seiner drei Begleiter bei einer Tochter auf dem Hof Hinter-Churzenbach, der den einheimischen Burschen nicht verborgen geblieben war. Mit Schnaps tranken sie sich Mut an, lärmten um das Elternhaus der Tochter und begehrten um Mitternacht Einlass in Küche und Stube. Mit Tanz und Alkohol gelang es vorerst, die einheimischen Nachtbuben zu beschwichtigen. In den frühen Morgenstunden gingen die ständigen Anpöbelungen zwischen den Einheimischen und den Fremden dennoch in eine Schlägerei über, in

deren Verlauf ein Begleiter des Kilters mit einem Zaunstecken erschlagen wurde (STADELMANN 1993: 34).

Bei späteren Gängen begab sich der Kilter allein nachts vor die Schlafkammer seiner Auserwählten, klopfte an die Fensterscheibe und begehrte Einlass. War der Bursche genehm, öffnete die Geliebte das Fenster und bot ihm Schnaps, Wein, Grünbitter oder, wie im Kanton Nidwalden, Rosoli an. Besonders gerngesehene Bewerber wurden zu einem etwas intimeren Beisammensein ins Zimmer gebeten. Trotz den damals herrschenden engen Moralvorstellungen tolerierte die Gesellschaft allfällige voreheliche Beziehungen, gefolgt von einer Heirat, wenn das Mädchen dabei schwanger wurde.

Rosoli ist das klassische Beispiel einer scheinbar urtümlichen, alpenländischen Spezialität, die in Wirklichkeit vermutlich von Söldnern oder reisenden Kaufleuten aus Italien eingeführt wurde. Der Likör geht auf ein Rezept des Arztes Michele Savonarola aus Padua zurück, der den damals bekannten Lebenswassern, den *aquae vitae,* Honig und Rosenextrakte zufügte. Auf diese Weise entstand ein angenehm süsser, lieblich duftender Trank mit dem Namen Rosoglio, Rosolio oder Rossolis, eine schillernde und zutreffende Bezeichnung, denn zum Rosenwasser trat der «Tau der Sonne»: *Ros Solis.* Als Zutaten geben die Enzyklopädien des 18. Jh. Ambra, Anis, Bisam Koriander, Moschus, Muskatblüte, Muskatnuss, Nelken, Paprika, Pomeranzen, Rosenwasser, gelbes Sandelholz, Zimt und Zitronenschalen an (ANDREAE 1973: 162). Der Rosoglio scheint vor allem bei Frauen seine Wirkung nicht verfehlt zu haben: Als Michele Savonarola um 1425 der schönen, aber jähzornigen Frau eines Edelmanns *aquae vitae* verschrieb, fügte er ihm Honig und Rosenöl zu, um es wohlschmeckender zu machen und so dem Zorn seiner Patientin zu entgehen, und Caterina de Medici, die Braut des Herzogs von Orléans (des späteren Heinrich II. von Frankreich) hielt es bei ihrem Umzug von Florenz nach Paris für nötig, in ihrem Gefolge mehrere Spezialisten in der Herstellung von Rosoglio mitzuführen (ANDREAE 1973: 163). Verbürgt ist, dass der Export von Rosoglio aus Padua, Bologna und anderen Orten bereits um 1532 in voller Blüte stand. Um diese Zeit ist der Rosoglio vermutlich von Söldnern oder Weinhändlern in Nidwalden eingeführt worden, und manch heiratswillige Braut wird dabei festgestellt haben, dass der Rosoglio oder Rosoli in Liebesdingen nicht nur förderlich ist, sondern auch einen scheuen oder

noch zögernden Freier zum entscheidenden «Schritt» bewegen kann.

Die Herstellung von Rosoli, der Nachahmung des echten italienischen Rosoglio ist, wie alle Volksrezepte, einfach. Hier eine Anleitung aus dem 18. Jh. (aus: «Mässer Gable Leffel-Stiel», Verlag Ermitage, Beckenried 1990):

2 Mass Kirschwasser
3/4 Pfund Zucker
3 Quärtlein Wasser
Zimt, Nägeli, Muskatnuss

Die Gewürze in Stücke brechen und im Kirschwasser einige Zeit stehen lassen. Dann durch ein Tüchlein sieben. Den Zucker und das Wasser mischen, aufkochen, sieden, abkühlen und den entstandenen Sirup ebenfalls durch ein Tüchlein sieben. Zum Kirschwasser geben und gut mischen.

Ein neueres Rezept aus der Nidwaldner Brattig von 1936 lautet:

1 1/2 Liter Wasser
1 Pfund Kandiszucker
2–3 Zimtstengel
10 Gramm Muskatblüte
1 Handvoll gedörrte schwarze Kirschen
6 Deziliter Bätzi (Kirschwasser) oder Träsch

Die Gewürze im Wasser aufkochen und das Ganze noch heiss über die gedörrten Kirschen giessen. Zwei bis drei Tage stehen lassen und dann filtrieren. Den Schnaps beigeben, gut mischen, in Flaschen abfüllen und einige Wochen ruhen lassen.

Der Rosoli hat unverkennbare Ähnlichkeit mit einem Likör, dessen Rezept nach Wolfgang Hölker («Das Kochbuch aus der Innerschweiz», Verlag Wolfgang Hölker, Münster/Zürich 1978) seinen Ursprung im Kapuzinerkloster Stans hat. Unabhängig davon, wie die Rezeptur nach Nidwalden gekommen ist, wird doch ersichtlich, wie aus einem ehemaligen Heiltrank ein Genussmittel wurde. Für die Herstellung benötigt man:

1 1/2 Liter heisses Wasser
1 Pfund Kandiszucker
1 Zimtstengel
1 1/2 Liter Bätzi (Kirschwasser)

Der Kandiszucker im heissen Wasser auflösen und den Zimtstengel hinzugeben. Das Gefäss gut zudecken und ziehen lassen, bis die Mi-

Hausbrennerei um 1920. Bild: Eidgenössische Alkoholverwaltung.

schung erkaltet ist. Den Zimtstengel entfernen und den Kirsch dazugiessen. Der Likör wird nun in Flaschen abgezogen, die verschlossen und vor dem Genuss mindestens ein Jahr gelagert werden.

Hypokras

Verwandt mit dem Rosoli des Kantons Nidwalden ist der Hypokras, ein Gewürzwein, den man am Fuss des Rigi wie folgt zubereitet. (Das Rezept stammt ebenfalls aus dem oben erwähnten Kochbuch von Wolfgang Hölker):

1 Liter Rotwein
7 Gramm gemahlener Zimt
7 Gramm Muskatnuss
3 Gewürznelken
300 Gramm Kristallzucker

Man fügt dem Rotwein die gemahlenen Gewürze bei, stellt die Flasche für zehn Tage an einen warmen Ort und schüttelt die Mischung mindestens einmal täglich kräftig durch. Dann wird der Zucker im Gewürzwein aufgelöst und das Ganze filtriert.

Ein ausführlicheres Rezept finden wir in «Die junge Köchin. Lehrbuch für Koch- und Haushaltungs-Schulen», von Sophie Wermuth (Basel 1908). Der Hypokras wird in diesem Kochbuch als Dessertwein bezeichnet:

«10–15 Gramm gebrochener Ceylonzimmt, 8–10 Gewürznelken, 1 Gramm Muskatblüte und die möglichst dünn geschälte Schale 1 kleinen Zitrone werden zusammen in ein weisses Läppchen gebunden, mit 500 Gramm Zucker und 1/4 Liter Weisswein zum Kochen gebracht, sofort in einen Topf angerichtet und wenn völlig erkaltet, in 5 Liter guten Rotwein, wozu sich am besten Roussillon-, Veltliner-, Ungar- oder Tyrolerwein eignet, gegossen, alles in eine grosse Strohflasche gefüllt, 8 Tage in einem temperierten Raume stehen gelassen, nach Belieben in Flaschen abgezogen und verwendet.»

Mit dem Verweis auf die Verwendung als Dessertwein hat die Autorin auf die ursprüngliche Rolle des Hypokras als ein der Verdauung zuträglichen Heiltrank hingewiesen. Im «Confect Büchlin vnd Hausz Apoteck» des Walther Hermann Ryff (Frankfurt am Main 1544) wird dieser Gewürzwein genannt als «ein köstlich lieblich getranck vnd gewürtzten wein (...) Hippocras». Der Verfasser beklagt sich allerdings, dass dieser «nit alleyn für mancherley feel vn gebrechen des leibes / sonder auch zu wollust herzlicher fürsten bancketen / da sollich edel geträncк mehr zu einem pracht vnd überfluss / wan zu erhaltung der gesundtheyt vnnützlich verschwendet vnd vergeudet» werde (Ryff [1544] 1983: 111a). Er empfiehlt ihn dennoch als Morgenstärkung für jene, «welche die lange nacht in üppigkeit vnd mutwillen [Beischlaf] / mit fressen / sauffen / vnd andern lastern zubracht» haben.

Nach dem «Confect Büchlin» wird der Hypokras ähnlich wie im Rezept von Sophie Wermuth zubereitet, nur lässt man die Zitronenschale weg und nimmt zusätzlich zu den bereits genannten Gewürzen Ingwer, Galgant, Kubebenpfeffer und Kardamon. Nach Ryff erwärmt der Hypokras «den erkalten magen / bringt wider lust zu der speiss / sterckt vnd bekrefftigt die dawung [Verdauung]». So erweist sich dieser Trank als ein der Verdauung beförderlicher und nach durchzechten Nächten die Lebensgeister weckender, aphrodisierender Gewür-

zwein, denn Georg Friedrich Most bezeichnet in seiner 1843 erschienenen «Encyklopädie der Volksmedizin» das übermässige Essen und den exzessiven Branntweingenuss als die wichtigsten Gründe für Lethargie und sexuelles Unvermögen und empfiehlt als wirksamstes Mittel, die Manneskraft zu erhalten, einfache Kost, kaltes Wasser, und viel Bewegung im Freien (MOST [1843] 1973: 21).

Grünbitter und Steinraute

Die Reihe der verdauungsfördernden Heil- und Liebestränke wäre unvollständig ohne den Grünbitter und den Steinrauten-Schnaps. Wie Rosoli und Hypokras sind beides ebenfalls *Aagmachte,* das heisst die Aromastoffe werden nicht durch Destillation sondern durch den alkoholischen Auszug, die Mazeration, gewonnen. Wichtiger Bestandteil ist der Wermut *(Artemisia absinthum),* der, wie der Hypokras, den verdorbenen Magen wieder in Schwung bringt. Schon im Altertum fand dieses Kräutlein vielfältige Verwendung, als Bestandteil von Heiltränken gegen die Folgen von Rauschzuständen und als probates Mittel gegen Pest, Cholera, Magen- und Darmbeschwerden, Würmer und, äusserlich angewendet, gegen Läuse. Er enthält u.a. ätherische Öle (Thujon, Thujol; die Terpene Pinen, Cadinen, Phellandren und Azulen), Bitterstoffe (Absinthin, Anabsinthin), sowie Gerbstoffe. Im Kräuterbuch des P. A. Mattioli, welches Sigmund Feyerabend 1590 in Frankfurt am Main druckte, heisst es im Abschnitt über den «Vinum Absinthiacum», den Wermutwein (Seite 234):

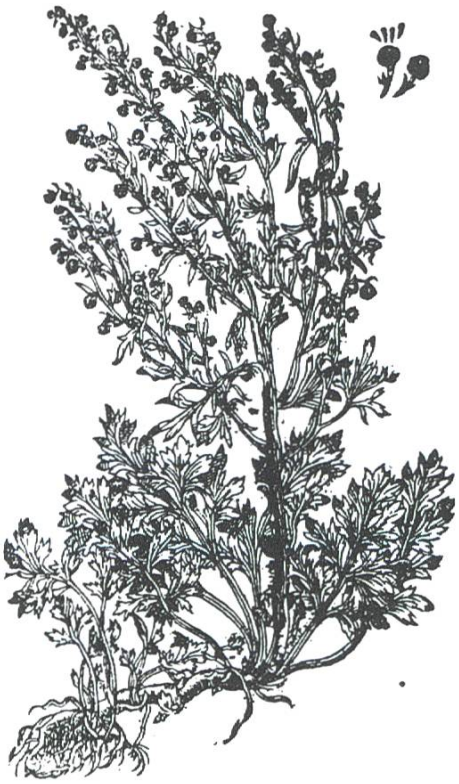
«Im Herbst in der Weinlesung macht man guten Wermutwein / so man den Wermut mit den Trauben eynlegt / vnd tritt oder presst / darnach verjaeren sie mit einander im Fass. Solcher Wermutwein ist zu allen obgenannten Gebresten gut / sonderlich zu dem Magen / das wissen die vollen Brueder wol / wenn sie zu nacht jrem Baccho fleissig gedienet haben / gegen den Morgen ruffen sie den Wermutwein an / der soll die gestrige Fuell verdrucken / vnd den Magen widerumb eynrichten.»

Auf dem Thujon beruht die das Gehirn schädigende Wirkung des verbotenen, wermuthaltigen Absinths. Übermässiger Genuss erzeugt Schwindel, Erbrechen, epilepsieähnliche Anfälle und (in schweren Fällen) Bewusstlosigkeit (FURLENMEIER 1978: 46). Wegen Missbräu-

nach außgerechnet werden nach der grösse der Blumen / die allein abgerissen ist worden. Solche Figur ist vor nie in einem Kreutterbuch/meines wissens/ gesehen worden. A

Von Wermut. Cap. XXIII.

Wermut. Absinthium. Bergwermut. Absinthium montanum.



B

Geschlecht vnd Gestallt.

WErmut ist ein ehrlich Kraut / bey den alten in hohem werth gehalten/in Gottesdiensten vnnd Triumphen herrlich gebraucht. Seiner sind viel Geschlecht / aber fürnemlich zwey / nemlich der gemeine Wermut/vnd der Pontische.

Der gemeine Wermut ist menniglich bekannt/ am Geschmack sehr bitter/hat viel Zincken vnd Este/mit Aschenfarben Blettern/die sind vielfaltig zerspalten / fast anzusehen wie Beyfuß/bringt gelbe Blumen / runden vnnd zusammen gedrungenen Samen/wie die kleinen Träublen. Die wurtzel ist zasecht/starck vnd holtzecht.

Der Pontische Wermut ist mit Stengeln/Blettern/Blumen/ vnnd gantzer Substantz viel kleiner/dann der gemeine. Ist am Geruch nicht so schwer/vnd vnlieblich/sondern schmeckt etwas nach Gewürtzen. Auch hat er neben der Bitterkeit ein heimliche zusammenziehende Art/darmit er der Lebern wolbekompt/derhalben/ so man jn haben kan/wirdt er dem gemeinen fürgezogen.

Es wechst auch noch ein ander Geschlecht deß Wermuts bey dem Meer / hat kleinere Bletter/dann der gemeine Wermut/sonderlich an den Stengeln. Diese Bletter haben lange Spalten/ein grawlechte Farb / vnd bittern Geschmack. Er stöst viel dünne/ runde/grawweisse Stengel von einer wurtzel / die tragen oben an Gipffeln gehäuffleten/gelben/bittern Samen/der ist viel kleiner dann in den andern Geschlechten. Hat viel dünne wurtzeln/die gehen nicht tieff ins Erdtrich. Das gantze Gewächs gibt einen schweren Geruch/zeucht auch etwas zusammen.

Der Wermut Santonicum genannt / ist allein mit dem Nahmen kündig/ wiewol etliche den kleinen Wurmsamen/welchen die Apothecker sanctum nennen/vñ den Kindern wider die Würme geben/für deß Santonici Samen halten / dz lassen wir fahren.

chen wurde im frühen 20. Jh. in Frankreich die Herstellung von Absinth eingeschränkt und die Herstellung und Einfuhr in Deutschland, Holland, Italien und der Schweiz verboten. Absinth wird nicht durch Mazeration, sondern durch Destillation gewonnen, das heisst das Wermutkraut ist bereits beim Brennvorgang enthalten, wodurch die Bitterstoffe weitgehend ausgeschieden werden.

Im Jahre 1906, zwei Jahre vor dem Verbot der Absinthherstellung, zählte die Eidgenössische Alkoholverwaltung allein im Val-de-Travers siebzehn Brennereien, die später die Produktion aufgeben, oder auf die Herstellung anderer Produkte ausweichen mussten. In Tat und Wahrheit wird Absinth natürlich immer noch in Kellern und Scheunen abgelegener Gehöfte «schwarz» hergestellt. Fliegt eine illegale Brennerei auf, landen die beschlagnahmten Destillierapparate im Zwischenlager der Eidgenössischen Alkoholverwaltung in Delsberg. Dort werden sie, sofern es sich nicht um ausgesprochene Museumsstücke handelt, vernichtet.

Der durchsichtige Schnaps, der mit Wasser verdünnt wie von Zauberhand seine milchigweisse Farbe mit einem blaugrünen Schimmer erhält (daher der Name *fée verte* oder *petite bleue*), stammt aus dem Val-de-Travers. Hier tüftelte Henri-Louis Pernod, wohl nach alten Kräuterbüchern, 1797 das Rezept mit Wermut, Fenchel, Änis und anderen Kräutern aus. In der Schweizerischen Lebensmittelverordnung wird in Art. 433 Abs. 2 der Absinth wie folgt definiert:

«2. Als Absinth gilt jede Spirituose, die Thujon sowie aromatische Bestandteile des Wermutkrautes in Verbindung mit anderen aromatischen Stoffen, wie Anis, Fenchel und dergleichen enthält, nach Anis oder Fenchel riecht und beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk ergibt.

3. Als Nachahmungen des Absinthes gelten alle mit Anis, Fenchel und dergleichen aromatisierten, alkoholischen Getränke, die:
   a. beim Verdünnen mit 14 Volumenteilen destilliertem Wasser von 20° C eine Trübung ergeben, die nach Zugabe von weiteren 16 Volumenteilen destilliertem Wasser von 20°C nicht vollständig verschwindet; oder
   b. mehr als 45 Volumenprozent Ethylalkohol aufweisen.»

Bild links: «Geschlecht und Gestallt von Wermut»; aus dem Kräuterbuch des P. A. Mattioli. Frankfurt a. M. 1590.

In der Regel enthält ein typischer Absinth mehr als 15 mg/l Thujon. Gehalte zwischen 2 und 15 mg/l weisen auf Mitverwendung von Wermutkraut hin. Gehalte von weniger als 2 mg/l können vernachlässigt werden. Im Wermutwein liegen die Gehalte an Thujon unter 1 mg/l. (Quelle: Schweiz. Lebensmittelbuch/Eidg. Alkoholverwaltung)

Das nicht nur psychedelisch-aphrodisisch, sondern auch giftig wirkende Thujon erzeugt veränderte Bewusstseinszustände, die mit der Wirkung von Marihuana vergleichbar sind: In Mexiko werden die getrockneten Blätter deshalb als Marihuana-Ersatz geraucht und sollen euphorisch-aphrodisische Stimmungen auslösen (RÄTSCH 1990: 48). In einer Studie vergleichen J. DEL CASTILLO, M. ANDERSON & G. M. RUBOTTOM die chemische Struktur von Marihuana und Absinth und verweisen auf die Ähnlichkeit der darin enthaltenen Substanzen hin:

«There are striking similarities between the psychological actions of the liqueur absinthe and the experiences frequently reported by users of marijuana. We have therefore compared the properties of thujone and tetrahydrocannabinol (THC), which are believed to be the active principles of *Artemisia absinthium* and *Cannabis sativa*, respectively. Both substances are terpenoid, derived from the essential oils absinthol and cannabinol, and are formed by similar iosynthetic mechanisms.» (DEL CASTILLO et al. 1975: 365)

Verwandt mit dem Absinth ist der Grünbitter, der nebst Wermut auch andere aromatisierende Kräuter enthält. Gerade weil der Grünbitter heute ausschliesslich als ein für die Verdauung und den Magen beförderlicher Trank eingenommen wird, kann er ebenfalls zu den Buhler-Tränken gerechnet werden, denn wie Georg Friedrich Most weist auch Zedler in Band 17. des oben genannten Lexikons darauf hin, dass der «wahre Liebes=Tranck» purgierende (d.h. den Magen reinigende), schweiss- und harntreibende Zutaten erfordere. Hier nun das Grünbitter-Rezept des eingangs erwähnten Altbauern:

1 Liter Bauernträsch
(aus dem Trester von Äpfeln und Birnen gewonnener Hausbrand von bis zu 80 % vol.)
Spitzwegerich *(Plantago lanceolata)*
Brennessel *(Urtica dioica)*
Pfefferminze (wenig)
Wermut (wenig)

Salbei *(Salvia officinalis)*
Aronenkraut *(Arum maculatum)* (wenig)
Zitronenmelisse *(Melissa officinalis)*

Von diesen Zutaten benötigt man zusammen eine Handvoll auf einen Liter Schnaps. Die Kräuter werden im Frühling gesammelt und für drei bis vier Wochen in Träsch eingelegt. Danach werden die Kräuter entfernt und der Auszug mit Zuckerwasser (700 g bis 1 kg Zucker in 1 Liter Wasser auflösen) nach persönlichem Geschmack gemischt.

Steinrauten-Kaffee

Ein heute verbotenes Getränk, das man noch vor fünf Jahren völlig legal im «Posthörnli» auf Melchsee-Frutt serviert bekam, ist das *Stairuitä-Kafi.* Die Grundlage dieser Spezialität aus dem Kanton Obwalden ist ein heller und dünner Kaffee, der sich nicht nur durch seine Farbe, sondern auch durch seine ursprüngliche Art der Zubereitung vom üblichen schwarzen Kaffee unterscheidet: In einer grossen Pfanne wird Wasser zum Kochen gebracht. Dann gibt man frisch gemahlenes Kaffeepulver dazu und lässt das Ganze nochmals aufkochen. Nun nimmt man die Pfanne vom Herd, rührt mit einer Holzkelle vorsichtig um und prüft die Farbe. Sie muss so hell sein, dass man auf dem Grund der Pfanne die Kelle sehen kann. Anschliessend wird der Kaffee «erschreckt», das heisst, mit einer Schöpfkelle wird kaltes Wasser dazugegeben, wodurch das Pulver auf den Pfannenboden sinkt. Vor dem Servieren giesst man den dampfenden Kaffee durch ein Sieb in den vorgewärmten Krug. Im privaten Kreis können die Gäste den Kaffee nun *zwägmache,* indem jeder nach Belieben Schnaps und Zucker beifügt. Auch in den Gaststätten wird der helle Kaffee nie für sich allein getrunken, sondern als *Kafi fertig* – zusammen mit dem gewünschten Schnaps – in einem Glas serviert.

Das besondere am Steinrauten-Kaffee ist der starke, aromatische Wermutgeschmack, den er dem beigefügten Steinrauten-Schnaps verdankt. Unter der Steinraute ist hier nicht die Garten- oder Weinraute *(Ruta graveolens)* zu verstehen, sondern die sehr seltene, nur in den Alpen vorkommende Stein- oder Edelraute *(Artemisia umbelliformis),* denn vom Volk werden verschiedene stark riechende (Alpen-) Pflanzen ebenfalls als Rauten bezeichnet (HWDA VII: Sp. 542). Der

Steinrauten-Schnaps ist, wie der Grünbitter, ebenfalls ein *Aagmachter.* Die Pflanze wird, anders als beim Absinth, nicht bereits beim Brennen beigegeben, sondern später für einige Tage eingelegt. Dieses Verfahren hat allerdings den Nachteil, dass mit den ätherischen Ölen auch die Bitterstoffe gelöst werden. Die Mazeration muss deshalb rechtzeitig abgebrochen werden. Hat man erst die Zutaten, ist die Herstellung einfach:

1 Liter Bauernträsch

1 Handvoll frisch gesammelte Steinrauten

Die Steinrauten zwei bis drei Tage einlegen, dann die Pflanzen entfernen. Nach Belieben dünnen Kaffee zusetzen. Von der Herstellung ist abzuraten: Steinrauten sind geschützt und das Sammeln wird mit hohen Strafen geahndet.

Schlussfolgerung

Obwohl die genannten Kräuter und Gewürze bereits in anderen Kulturen eine wichtige Rolle im Liebeszauber spielten (und heute noch spielen) ist darauf hinzuweisen, dass die aphrodisierende Wirkung der hier beschriebenen Heil- und Liebestränke nur beschränkt auf die verwendeten Zutaten zurückzuführen ist. Zu gering sind die in einem oder zwei Gläschen enthaltenen Anteile an bewusstseinserweiternden Substanzen. Welche Mengen es braucht, damit die Gewürze in einem spürbaren (!) Ausmass auf das Bewusstsein wirken, zeigt ein bei Schuldes publizierter Erfahrungsbericht mit Muskatnuss. In Abständen von einer Stunde nahm die Versuchsperson insgesamt drei Esslöffel des gemahlenen Gewürzes. Trotzdem hatte das darauffolgende Erlebnis lediglich die Intensität eines mittleren Marihuana-Rausches. (SCHULDES o. J.: 84) In geringeren Quantitäten genossen, haben die in unseren Rezepten erwähnten Zutaten dennoch eine anregende Wirkung, ohne dass notwendigerweise ein Rauschzustand eintreten muss:

«Muskatnuss und -blüte sind seit dem 16. Jh. in Europa begehrte Gewürze. Das geht nicht nur auf die eigentümliche Würzkraft, sondern hauptsächlich auf die berauschende, anregende Wirkung zurück. Sowohl in Asien als auch in Europa wird die Muskatnuss als Aphrodisiakum benutzt. Sie enthält ein anregendes, berauschendes und Lie-

besreize weckendes ätherisches Öl, dessen Hauptbestandteil Myristicin die Ausgangssubstanz für die Liebesdroge MDA darstellt.» (RÄTSCH 1990: 65)

Daraus folgt, dass bei der Frage nach der tatsächlichen Wirkung der hier genannten Kräuterelixiere von einem Zusammenspiel verschiedener Faktoren auszugehen ist, bei dem psychologische Momente (Erwartenshaltung) ebenso ins Gewicht fallen, wie die im Trank selbst enthaltenen aphrodisierenden Kräuter und Gewürze.

Literatur:

Andreae Illa: Alle Schnäpse dieser Welt. Das internationale Buch der flüssigen Genüsse. Stuttgart: Seewald, 1973.

Erni A.: Geographische, statistische und geschichtliche Beschreibung der politischen Gemeinde Ruswil. Willisau: Kneubühler, 1878.

Bächtold-Stäubli Hanns (Hg.): Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Unveränd. Nachdruck der Ausgaben 1927–1942. Mit einem Vorwort von Christoph Daxelmüller. Berlin und New York: Gruyter. 1987.

Del Castillo J.; Anderson M.; Rubottom G. M.: Marijuana, absinthe and the central nervous system. Nature 253: 365-366. 1975.

Furlenmeier Martin: Kraft der Heilpflanzen. Zürich: Ex Libris. 1978.

Hoffmann-Krayer Eduard: Feste und Bräuche des Schweizervolkes. Zürich: Atlantis. 1940.

Lussi Kurt: «Verbotene Lust. Nächtliche Tänze und blühende Hanffelder im Luzerner Hexenwesen» in: Christian Rätsch et al. (Hg.), Jahrbuch für Ethnomedizin und Bewusstseinsforschung. Berlin: Verlag für Wissenschaft und Bildung. 1996.

Most Georg Friedrich: Encyklopädie der Volksmedizin. Unveränd. Nachdruck der Ausgabe von 1843. Mit einer Einleitung von Karl Frick und Hans Biedermann. Graz: Akademische Druck- und Verlagsanstalt. 1984.

Rätsch Christian: Die «Orientalischen Fröhlichkeitspillen» und verwandte psychoaktive Aphrodisiaka. Berlin: Verlag für Wissenschaft und Bildung (Reihe Ethnomedizin und Bewusstseinsforschung). 1990.

Rätsch Christian: Pflanzen der Liebe. Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. Bern: Hallwag. 1990.

Rätsch Christian: «Absinth in der Schweiz» in: Christian Rätsch et al. (Hg.), Jahrbuch für Ethnomedizin und Bewusstseinsforschung. Berlin: Verlag für Wissenschaft und Bildung. 1996.

Ryff Walther Hermann: Confect Büchlin vnd Hausz Apoteck. Faks. Nachdruck der Ausgabe von 1544. Mit einem Nachwort von Carl Lüdtke. Leipzig: Edition Leipzig. 1983.

Schuldes Bert Marco: Psychoaktive Pflanzen. Mehr als 65 Pflanzen mit anregender, euphorisierender, beruhigender, sexuell erregender oder halluzinogener Wirkung. Solothurn, Löhrbach: Nachtschatten & Medien-Experimente. o.J.

Stadelmann Josef: «Chiltschlägerei im Schärlig vom 6./7. Dezember 1903» in: Entlebucher Brattig. Schüpfheim: Verlag Kunstverein Amt Entlebuch. 1993.

Adresse des Autors:

Kurt Lussi
Neuenkirchstrasse 17
6017 Ruswil