

**Zeitschrift:** Jahrbuch für Solothurnische Geschichte  
**Herausgeber:** Historischer Verein des Kantons Solothurn  
**Band:** 61 (1988)

**Artikel:** Rezepte aus dem alten Solothurn  
**Autor:** Studer, Charles  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-325024>

#### 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:** 10.01.2026

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

# 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 sollend die bulffer mitt undersheyd also gemacht wärden, namlich ze zwey pfunde kindbetterpulffer soll man nemen anderhalb pfund wysses imbers, nün lott güt zimmet, anderthalb lod pariskorn, zwey lott nägelin, zwey lott langen pfeffer, ein lott müscatt, ein halb lot galggen, ein stättet matzis unnd vier lott saffrant Müntferar oder der alls güt 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* (Ingwerpflanze; 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*, *Diureticum* 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.

#### «Safrantt»

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.

Montferrar Safrantt 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 muscatnuss, ein lod nägelin, ein lott langen pfeffer und fünff lott safratt.

*Gemein pfefer bulfer*. So den zu dem gemeinen pfäffer pulver soll man nemen anderthalb pfund kürzten pfäffer, ein halb pfund wyss imber unnd dry lott saffratt.

*Blossgestossen Pfeffer*. Aber diss nachgeschrieben heisst hasenpulfer: Item, blossgestossen pfäffer, blossgestossen imber, item blossgestossen bänckhümi.

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

*Imber*. Darzù wellen och wir, das keyn kråmer noch apoteker den imber, der da heisst Meggin noch Karbillrer, in gadinen, anderswo nitt, haben noch verkouffen, och 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 «Bulffersstampfer»:

«Ir sollend geloben unnd schweren, so man üch gewürtz, bullffer darus zemachen, bringt, niemande nützt zestampfen, dann allein das, so durch die verordnotten bulffersherrn vorhin besichtigott und üch verzeychnott zu komptt. Darzu niemande, weder frömbden noch heimschen, einich gewürtz, so nitt allso bewärrt worden, abzenemmen, 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 unwärschafft übernommen unnd betrogen werde, unnd sonst alles das thün, so üch in diser sache zustan unnd gebüren will, auch söllichs weder durch miett, 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 bulffers unnd specery in das land bringen, so nitt wärschafft, und biderb lütte darmitt überfürtt und betrogen werden, auch das unser lieben mitbürger von Bern dagegen insächen gethan unnd ein ordnunge gemacht, in was wärschafft gedacht bulffers gestampffet unnd bereyt werden, haben wir dieselbe ordnung für unns genommen, und nachdem wir si unnsr statt und landschafft nützlich erfunden, solliche auch gelych wie sie angenommen.

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

Und ist demnach haruff an dich unser [befelche], daß du unnsr undervögten, amman, weiblen unnd anndern unnsr amptlütten befelchest, achtte uff sollich landfarer und frömbden krämer zehaben, unnd ob dieselben nitt gütt unnd gerecht bulffers unnd specery feil wurden tragen, unnd sich der falsche darinne fünde, auch nitt zu Bern oder hieby unns gestampffet, oder durch unnsr geschworenen meister probiert unnd gütte geben, und deßhalb schyne würde zöigen, allsdann sollich bulffers unnd specery zu unnsr handen zenämen unnd dartzü die, so dasselb umgetragen unnd verkouffen, umb dry pfunde zestreaffen. Darane beschicht unns angenäm wogevallen unnd dartzü unnsr 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