

INGEBORG SCHOLZ

## **Der „verbohnte“ Pelargus und die Bedeutung der Humoralpathologie für die frühneuzeitliche Nahrungsforschung**

Antike Ärzte und Ärztinnen behandelten innere Krankheiten nach den Grundsätzen der Humoralpathologie (im Deutschen: Säftelehre). Dieses umfassende medizinisch-naturphilosophische Konzept erwies sich als erstaunlich langlebig: In den einschlägigen Diätetiken finden sich Nachklänge noch am Beginn des 19. Jahrhunderts. Dass die Humoralpathologie die Frühe Neuzeit mit ihren epochalen Neuerungen im Bereich der Naturwissenschaften – und damit auch der Anatomie – überlebt hat, zeigt, wie festverwurzelt sie im Denken der damaligen Menschen war. Daher kann auch die Interpretation von Schriftquellen zu frühneuzeitlicher Ernährung schnell in die Irre gehen, wenn dieser medizinahistorische Hintergrund nicht berücksichtigt wird. Exemplarisch zeigt dies ein Brief des Theologen und Humanisten Ambrosius Pelargus an Erasmus von Rotterdam aus dem Jahr 1534.

Die antike Diätetik basierte auf der Idee, dass die Natur des Menschen von seinen vier Körpersäften bestimmt wird: dem Blut, dem Schleim, der gelben und der schwarzen Galle. Über dieses Viererschema der Körpersäfte war der Mensch als Individuum sowohl in den Mikro- als auch den Makrokosmos eingebunden. Den vier Körpersäften waren die Elemente, Jahreszeiten, Tageszeiten, Lebensphasen und Temperamente zugeordnet, ebenso wie bestimmte Lebensmittel. Diese wurden in die Kategorien warm, kalt, feucht und trocken eingeordnet. Gerieten die Säfte bzw. Qualitäten aus ihrer Balance, wurde der Mensch krank. Die richtige Auswahl der Lebensmittel spielte daher eine eminente Rolle, denn in der Antike wurde Heilung noch in erster Linie in diätetischen Maßnahmen gesucht, während medizinische Behandlungen im heutigen Sinne diesen untergeordnet waren. Der Ausgleich von warm und kalt, trocken und feucht wurde vor allem über eine geeignete Lebensmittelauswahl hergestellt. Auch das Verständnis von Gesundheit und Krankheit war in der Antike ein anderes: Man kannte nicht die absolute Gesundheit als erstrebenswerten Idealzustand:

„Der Mensch ist weder ganz gesund noch ganz krank, sondern befindet sich grundsätzlich in einem prekären Zwischenbereich. [...] Antike Diätetik verbindet Essen und Trinken mit allen Bereichen des menschlichen Lebens auf der Grundlage der kosmologischen Aufeinanderbeziehung von Welt und Mensch; Diätetik

gilt nicht nur als eine Aufgabe des Arztes, sie muss vielmehr von jedem Menschen aufgegriffen werden, ist Teil einer umfassenden Kunst des Lebens.<sup>1</sup>

Der Mensch war also aufgefordert, die Natur und sich selbst genau zu beobachten, seine unmittelbaren Impulse zu kontrollieren und seine Ernährung auf diese Faktoren wie auch auf die physiologischen Gegebenheiten abzustimmen. Sechs Bereiche wurden von Galen definiert, die bis ins 19. Jahrhundert hinein ihre Gültigkeit als Grundkoordinaten für eine gesunde Lebensführung behalten sollten: Licht und Luft, Essen und Trinken, Bewegung und Ruhe, Schlafen und Wachsein, Ausscheidungen, Gefühle.<sup>2</sup>

## Ambrosius Pelargus an Erasmus von Rotterdam

Ambrosius Pelargus (1493/94–1561) war Dominikanermönch und engagierter Gegner der Reformation. Dass er jedoch nicht nur ein streitbarer Theologe, sondern auch ein leidenschaftlicher Humanist war, wird an seiner Namensänderung deutlich. Seinen Geburtsnamen Storch gräziisierte er schon als Student in Heidelberg in „Pelargus“. Mit Erasmus von Rotterdam führte er von 1529 bis 1534 einen ausgedehnten Briefwechsel, den er später auch selbst herausgab. Wahrscheinlich haben beide sich persönlich in Freiburg im Breisgau kennengelernt. 1533 berief der Trierer Erzbischof Johann von Metzhausen Pelargus an die Trierer Universität. Als Theologe nahm Pelargus u. a. am Wormser Religionsgespräch von 1540/41 und am Konzil von Trient teil.<sup>3</sup>

Am 1. September 1534 schrieb Pelargus aus Trier an Erasmus und äußerte sich darin über seinen neuen Wohnort. Er lobte den Wein und bemerkte einen Mangel an edleren Fischen in der Mosel. Auf dem Markt gefiel ihm die große Auswahl an verschiedenen Fleischsorten. Sodann heißt es:<sup>4</sup>

„Der Boden ist ergiebig an Früchten aller Art. Alles ist hier voll von Rüben, Erbsen, Gurken, Kürbissen, Koloquinten und Kichererbsen. Zwiebeln aber esse ich nicht nur, sondern ich rieche danach, wie das Sprichwort sagt. Das Lieblingsgericht der Trierer aber sind die Bohnen. Dieses Gemüse kauft man hier fabelhaft billig, und die Leute füllen sich damit den Bauch, bis er stramm wird. Die Bohnen sind nach ihrer Meinung ein Vorbeugungsmittel gegen Krankheit aller Art. Deshalb haben denn auch die Ärzte hier nichts zu tun. Ja sie schreiben den Bohnen eine geheimnisvolle Macht zu. Mit Bohnen erlosen und wählen sie Könige am Dreikönigstag. Ich bin jetzt schon gewiß, daß ich in Zukunft wie ein Schüler des

---

**1** Dietrich von ENGELHARDT: Ernährungskonzepte und Lebensqualität in kulturhistorischer Sicht. In: Gerhard Neumann, Alois Wierlacher, Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt am Main, New York 2001, S. 49–66, S. 51.

**2** Vgl. ebd., S. 50–52

**3** Heribert SMOLINSKY: Ambrosius Pelargus, OP (1493/94–1561). In: Erwin Iserloh (Hg.): Katholische Theologen der Reformationszeit. Münster. Bd. 4 (1987), S. 75–96.

**4** Gottfried KENTENICH: Die Trierer und ihr Kurfürst i. J. 1534. In: Trierische Chronik NF 5 (1909), S. 65–69. Der von Kentenich wiedergegebene Brief ist folgendem Werk entnommen: Desiderius Erasmus: *Bellaria epistolarum Erasmi rot. et Ambrosii pelargi vicissim missarum*. Köln 1539.

Pythagoras mich der Bohnen gänzlich enthalten werde. Denn die Zeit, die ich hier sitze, habe ich schon eine solche Menge Bohnen verschlungen, daß ich in Gefahr bin, ganz verbohnt zu werden.“<sup>5</sup>

Dieser Brief wirft zwei Fragen auf: Von welchen Bohnen ist hier die Rede? Und warum finden sich 1534 in Trier Kürbisse – bekannt als neuweltliches Gewächs? Ist die Entdeckung Amerikas durch die Europäer doch erst vor einer Generation geschehen. Wenn bereits neuweltliche Kürbisse in Trier zu finden waren, gab es vielleicht auch schon die Gartenbohne, die ebenfalls ein Neuankömmling in den europäischen Gärten war? Welche Bohnen nun drohten Pelargus zu „verbohnen“? Ohne nähere Überprüfung sind Missverständnissen und Fehlinterpretationen Tür und Tor geöffnet, vor allem in der hochgelehrten Epistel eines Humanisten.

### Dicke oder grüne Bohnen?

Die Botaniker unterscheiden grundsätzlich zwischen der Dicken Bohne oder Ackerbohne (*Vicia faba* L.), von der nur die Samen gegessen werden, und der Grünen Bohne oder Gewöhnlichen Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris* L.) mit essbaren Schoten. Wobei die Arten der Gartenbohne, die wir heute auf unseren Tellern finden, aus Amerika stammen. Doch auch in der Antike und im Mittelalter wurden schon verschiedentlich Bohnen mit essbaren Schoten beschrieben, sie werden *faseolus* oder Langbohne/Kuhbohne genannt. Diese aus Ägypten stammende Bohne, die Kuhbohne oder Lubia-Bohne, wird lateinisch bzw. botanisch als *Vigna unguiculata* bezeichnet. Die Botanikerin Udelgard Körber-Grohne hat beide Sorten zum Vergleich angebaut und festgestellt, dass sie sich erstaunlich ähnlich sehen, bis auf einige charakteristische botanische Besonderheiten wie Zahl und Anordnung der Blüten. Die neuweltliche Bohne hat fleischigere Schoten, was wohl der entscheidende Grund dafür sein dürfte, dass sie ab dem 16. Jahrhundert bei uns ihren Siegeszug antreten konnte. Im Vergleich zur Kuhbohne kann die Gartenbohne auch raues Klima besser vertragen. Die erste Abbildung der neuweltlichen Grünen Bohne in Deutschland findet sich in einem Kräuterbuch von 1543.

„Nach der Entdeckung Amerikas und der Einführung der dort einheimischen Phaseolus-Bohne trat nun das Kuriose ein, daß der in Europa am häufigsten ge-

---

**5** KENTENICH (wie Anm. 4), S. 68. Das Original lautet, zitiert ebd., S. 66: „Omnia hic plena sunt raporum, pisorum, cucumerum, cucurbitarum, colocyntidarum cicerum. Ego (ut hoc proverbio dicam) cepas non tantum edo, sed olfacio quoque. Sed huic hominum generi in primis delitiis sunt fabae. Id obsonii genus minimo hic emitur. Eo ventrem usque ad distentionem explent. Aiunt fabarum usum valere contra omne morborum genus. Unde nec medicis hic ullum est operae pretium. Quinetiam fabis volunt nonnihil inesse numinis. Nam et reges fabis deligunt atque etiam creant in Epiphantias domini. Mihi certum est posthac Pythagoricam vivere vitam, hoc est intotum abstinere fabis. Tantum enim interea temporis, quod hic haereo, fabarum devoravi, et periculum sit, totus fabaceus fiam.“

brauchte Name für die antike und mittelalterliche altweltliche Bohne *fasiolum*, *faseolus* oder *Phaseolus* auf die neuen Bohnen aus Amerika übertragen wurde.“<sup>6</sup>

Vor diesem Hintergrund dürfte recht sicher sein, dass die von Pelargus so bezeichneten *fabae* die altbekannten Dicken Bohnen sind, die – heute eher unbeliebt – den Trierern zur Leibspeise wurden.

Die Ackerbohne weist, gerade vor dem humanistischen Bildungshintergrund des Pelargus, jedoch noch viel weitergehende Konnotationen auf, die für eine Interpretation des Textes wichtig sind. So verweist der Humanist selbst auf Pythagoras und die kategorische Ablehnung jeglichen Bohnenverzehr durch die philosophische Schule der Pythagoreer. Dieses Bohnenverbot unterstützte auch der Philosoph und Arzt Empedokles von Akragas/Agrigent (um 490–430 v. Chr.). Manche Autoren sehen einen plausiblen Erklärungsansatz für diese seltsam erscheinende Haltung in der Gefahr des sog. Favismus.<sup>7</sup> Heutzutage bezeichnen Mediziner diese Erkrankung als Glucose-6-phosphat-Dehydrogenase-Mangel. Es handelt sich um einen angeborenen Gendefekt, bei dem nach dem Verzehr von *vicia faba* krankhafte Veränderungen des Blutes und lebensbedrohliche Zustände auftreten können.<sup>8</sup> Umso mehr stellt sich die Frage: Warum aß Pelargus so viele Bohnen, dass die „Verbohnnung“ drohte? Einen Erklärungsansatz liefert der erste Teil des Zitats, seine Dreifaltigkeit aus „Gurken, Kürbissen, Koloquinten“, im lateinischen Original *cucumis*, *cucurbita* und *colocynthis*.

## Pelargus' vermeintliche Kürbisse

Hier stehen wir vor dem Problem, dass, wie Körber-Grohne ausführt, „im Mittelalter und auch noch in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts die Bezeichnungen für Melone, Koloquinte, Gurke und Kürbis weitgehend verwechselt worden [sind]. Wahrscheinlich kam das daher, weil diese Früchte wohl noch selten waren und außerdem eine große Formenvielfalt besaßen.“<sup>9</sup> Daher muss genau unterschieden werden, welcher „Kürbis“ nun eigentlich gemeint ist. „Kürbisse sind nur in Amerika beheimatet, wie archäologische Nachweise und die Verbreitung der Wildarten belegen. Alle heute in Europa und Asien gezogenen Nutz- und Zierkürbisse der Gattung *Cucurbita* sind amerikanischen Ursprungs und erst nach der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus nach Europa gekommen. Bei den im Altertum mit *cucurbita* bezeichneten Früchten in Griechenland, Italien und Asien wird es sich teils um Flaschenkürbisse (*Lagenaria*), teils um Melonen (*Cucumis melo*) oder andere Vertreter derselben Familie gehandelt haben.“<sup>10</sup> Die Identifizierung historischer Kürbisgewächs-Bezeichnungen mit

**6** Udelgard KÖRBER-GROHNE: *Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie*. Stuttgart 1987, S. 99–107, Zitat S. 107.

**7** Peter Ferdinand MOOG: Empedokles von Akragas/Agrigent. In: Werner E. Gerabek u. a. (Hg.): *Enzyklopädie Medizingeschichte*. Berlin 2007, S. 348–350.

**8** Vgl. doccheck flexikon, <https://flexikon.doccheck.com/de/Glucose-6-phosphat-Dehydrogenase-Mangel> (3.12.2019)

**9** KÖRBER-GROHNE (wie Anm. 6), S. 308f.

**10** Ebd., S. 310.

realen Früchten ist also sehr kompliziert. Relativ eindeutig ist *cucumis* mit der Gurke und *cucurbita* mit dem Flaschenkürbis gleichzusetzen.<sup>11</sup>

Nimmt man einmal an, dass Pelargus wirkliche Gartenfrüchte gemeint hat, wie wahrscheinlich ist es, dass die genannten im Jahr 1534 in Trier feilgeboten wurden? Nach archäobotanischen Erkenntnissen sind diese Früchte im mittelalterlichen Trier nicht kultiviert worden.<sup>12</sup> Gurken wurden im Mittelalter fast ausnahmslos im Osten des Heiligen Römischen Reichs bzw. Osteuropa angebaut. Erst im 16. Jahrhundert verbreiteten sich die Gurken – wobei sowohl unsere Salatgurke als auch die Einlegegurke bekannt waren – in nennenswertem Umfang Richtung Westen.<sup>13</sup> Möglich wäre es also, dass sie in Trier angeboten wurden. So bleibt noch der Flaschenkürbis zu diskutieren. Flaschenkürbisse wurden von den Römern kultiviert, auch sie benötigen ein warmes Klima. Die Früchte wurden gegessen (Apicius führt einige Rezepte auf), dienten aber auch, wie aus Afrika bekannt, getrocknet als Aufbewahrungsbehälter. Flaschenkürbisse können jedoch – um die Verwirrung komplett zu machen – in antiken Texten auch als „Koloquinte“ bezeichnet sein. Die heute so bezeichnete Koloquinte ist botanisch *Citrullus colocynthis*, eng verwandt mit der Wassermelone (*Citrullus lanatus*). Die Koloquinte wurde allerdings als Drastikum, d. h. starkes Abführmittel, verwendet, heute spielt sie allenfalls in der Homöopathie noch eine Rolle und gilt als giftig. Im Jungstadium können Wassermelone und Koloquinte leicht verwechselt werden.<sup>14</sup> Im Trier des 16. Jahrhunderts wird die Koloquinte als Frucht, wenn überhaupt, eher in einer Apotheke denn auf einem Marktstand zu finden gewesen sein.

Man kann also eher nicht annehmen, dass Pelargus hier seine Eindrücke eines Bumfels über den Trierer Markt schildert. So ist der Verdacht naheliegend, dass der Humanist Pelargus uns weniger reale Trierer Erzeugnisse seiner Zeit überliefert als vielmehr in gelehrter Manier eine botanische Kategorie aufgezählt hat, die als Sinnbild für Fülle dienen sollte. Denn auffällig ist, dass Kürbis, Gurke und Melone bei Dioskurides in genau dieser Reihenfolge genannt werden (2. Buch, Kapitel 161–163, zwischen „Knorpelsalat“ und „Gartenlattich“).<sup>15</sup>

Daher ist es wesentlich schlüssiger, das Pelargus-Zitat vor dem Hintergrund der Humoralpathologie zu durchleuchten. Gurke und Kürbis galten nach diesen Prinzipien als „kalt“ und „feucht“, Melone als „kalt“, hingegen wurde die Zwiebel, die Pelargus

---

**11** Andreas EMMERLING-SKALA: Kürbis, Kiwano & Co. – Kürbisgewächse in Texten der Antike. Kassel 2002, S. 11f.

**12** Margarethe KÖNIG: Apfel-, Nuss- und Feigenkern ...: die Ernährungsgrundlagen im mittelalterlichen Trier. In: Jahrbuch Kreis Trier-Saarburg 2008, S. 189–199.

**13** KÖRBER-GROHNE (wie Anm. 6), S. 305f.

**14** Vgl. Koloquinte ist „Heilpflanze des Jahres 2012“. In: Deutsche Apotheker-Zeitung 2011, Nr. 44, S. 50, <https://www.deutsche-apotheker-zeitung.de/daz-az/2011/daz-44-2011/koloquinte-ist-heilpflanze-des-jahres-2012> (15.6.2021).

**15** Vgl. die Ausgabe von J. BERENDES: Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos Arzneimittellehre in fünf Büchern. Übersetzt und mit Erläuterungen versehen. Stuttgart 1902, <https://buecher.heilpflanzen-welt.de/Dioskurides-Arzneimittellehre/226.htm> (17.6.2021).

nach eigener Aussage reichlich genoss, als „warm“ und „feucht“ eingestuft.<sup>16</sup> Den Bohnen haftete, wie oben bereits erwähnt, ein zweifelhaftes Image an. Die gelehrte Ablehnung der Bohne wurde im 16. Jahrhundert über die antike Literatur sogar in die Gesundheitsbücher für breitere Bevölkerungsschichten übernommen. Im „Spiegel der Gesundheit“ von Walther Hermann Ryff, erschienen 1555, heißt es über die Hülsenfrüchte allgemein, sie „haben die natur unnd eygenschaafft, daß sie grob, dick, trüb und melancholisch geblüt geben“. Und unter den Hülsenfrüchten seien die Bohnen die schädlichsten.<sup>17</sup> Die von Pelargus ebenfalls genannten Rüben galten bei Galen als „rohsaftig, schwer verdaulich und blähend“.<sup>18</sup> Ryff schreibt über die Rüben, dass sie viel Feuchtigkeit geben und den Magen angreifen können. Auch sollen sie nicht nur den Appetit fördern, sondern „reytzen zu fleyschlicher begirde“.<sup>19</sup> Pelargus nennt hier also eine erdrückende Fülle „kalter“ und „feuchter“ Nahrungsmittel, die in Trier reichlich zur Verfügung standen und deren Wirkung er nach den Gesetzen der Säftelehre mittels „warm-feuchter“ Zwiebeln ausgleichen musste, auch um den Preis, danach zu stinken. Daraus ergibt sich insgesamt gesehen das naheliegende Fazit, dass Pelargus hier das rhetorische Stilmittel der Hyperbel nutzt, um auf gelehrte Weise und mit Ironie gewürzt zu schildern, dass er in Trier in einem wahren „Bauernkaff“ gelandet ist, in dem keine der Gesundheit zuträgliche Ernährung kultiviert wird und in dem man sich nur an Bohnen mehr schlecht als recht sattessen kann.

So verwundert es auch nicht, dass Pelargus anderweitig Bewerbungen einreichte. 1540 bemühte er sich um eine theologische Professur in Freiburg – allerdings erfolglos. Wenn man von seinen Reisen im Dienst des Erzbischofs absieht, blieb er bis zu seinem Tod 1561 in Trier beheimatet.<sup>20</sup>

## Von Walther Hermann Ryff bis zu Johann Feiler: Spätblüte der Humoralpathologie

Wie aus der eingehenden Beschäftigung mit dem Pelargus-Brief hervorgeht, ist es für ein profundes Verständnis der Zeitzeugnisse wichtig, sich vor Augen zu führen, dass die Menschen damals ihre Lebensmittel nicht nur nach Wohlgeschmack, Sät-

---

**16** Ulrike THOMS: Die Kategorie Krankheit im Brennpunkt diätetischer Konzepte. In: Essen und Lebensqualität (wie Anm. 1), S. 77–106, S. 81.

**17** Walther Hermann RYFF: Spiegel unnd Regiment der Gesundtheyt / Fürnemlich auff Land, Gebreuch, Art und Complexion der Teutschen gerichtet. Wie man sich auch aller Speiß und Tranck auß Kuchen, Keller, unnd Apothecken der Gesundtheyt nach, gebrauchen und geniessen soll. Frankfurt 1555, S. 39. Zum Autor vgl. Karin KRANICH-HOFBAUER: Walther Hermann Ryff. Ein großer Plagiator oder ein Brückenbauer in der Wissensvermittlung am Übergang vom Mittelalter zur frühen Neuzeit? In: Klaus Niedermair (Hg.): Die neue Bibliothek. Anspruch und Wirklichkeit. Graz 2012 S. 88–94.

**18** Johann H. BECKER: Versuch einer allgemeinen und besondern Nahrungsmittelkunde: Darstellung der Nahrungsmittel der Menschen nach alphabetischer Ordnung. B – Brezoles, Bd. 2, Ausg. 2, Stendal 1822, S. 569.

**19** RYFF (wie Anm. 17), S. 50.

**20** SMOLINSKY (wie Anm. 3), S. 89.

tigungsgefühl oder Statuswert beurteilten, sondern auch nach ihrem Wert für die Gesundheit. Die galenische Diätetik beeinflusste die Auswahl von Nahrungs- und Genussmitteln noch bis ins beginnende 19. Jahrhundert. Dabei konnten die alten hippokratisch-galenischen Grundsätze durchaus „verwässert“ und unscharf werden, ohne jedoch in Anbetracht neuer anatomischer Forschung als komplett obsolet betrachtet zu werden. Dies legt Regina Hell am Beispiel des englischen Arztes Thomas Sydenham (1624–1689) und seines Säftebegriffs dar.<sup>21</sup> Hell geht detailliert auf Sydenhams Konzept der „scharfen“ Säfte ein, die im antiken System nicht enthalten waren. Es wurde ursprünglich von dem Leidener Medizinprofessor Franciscus Sylvius (1614–1672) entwickelt, einem Vertreter der sog. chemiatriischen Medizinforschung. Sydenhams Satz „Die Wärme und Schärfe der Säfte sollen durch Diät und abkühlende Mittel gemildert werden“<sup>22</sup> steht exemplarisch für seine Lehre.

„Er erwähnte einerseits das klassische Prinzip der *contraria contrariis*, also der Therapie mit Mitteln entgegengesetzter Eigenschaften, ein typisch antikes Prinzip, andererseits ordnete er den Säften eine neue Qualität zu, nämlich die der Schärfe. Die Kombination von Saft und Schärfe zeigt, daß Sydenham den Säftebegriff der neuen wissenschaftlichen Strömung angepaßt hat, ihm den ‚Geist‘ des Naturwissenschaftlichen verlieh, ohne ihm gleichzeitig die antiken Eigenschaften abzu-erkennen.“<sup>23</sup>

Auch die Lehren des Paracelsus (Philipp Theophrastus Bombast von Hohenheim, 1493/94–1541) wurden rezipiert, wie Hell anhand von Thomas Willis zeigt, der seinerseits Sydenham beeinflusste. Er gehörte seit 1637 in Oxford zum Umkreis William Harveys, des Entdeckers des Blutkreislaufs. Willis bezog die Lehre von der Gärung und den paracelsischen Elementen Schwefel, Quecksilber und Salz<sup>24</sup> in das hippokratisch-galenische System mit ein. Er vertrat, so Hell, die Ansicht, dass „gelbe und schwarze Galle wie auch Schleim nur Abfallprodukte seien. Er erklärte in seiner Schrift, daß die intermittierenden Fieber nicht, wie es die klassische Vorstellung war, von einem im Blut versteckten Stoff kamen, sondern von der ständigen Kreisbewegung des Blutes.“ Willis verabschiedete sich vom Konzept der vier Körpersäfte. Quecksilber (Geist), Sulfat und Salz betrachtete er als aktive Elemente, Wasser und Erde als unbewegliche Elemente. Der grundlegende Stoffwechselprozess war für ihn – wie für Paracelsus – die Gärung.<sup>25</sup> Das Konzept der Gärung löste die antike Vorstellung des Verdauungsvorgangs als bloßen Garprozess langfristig ab, bis moderne anatomische und physiologische Forschungen die Verdauung als wesentlich komplexeren Stoffwechselprozess begreifbar machten.

---

**21** Regina HELL: Der Säftebegriff in den Schriften Thomas Sydenhams (1624–1689). Diss. Tübingen 2002, <https://publikationen.uni-tuebingen.de/xmlui/handle/10900/44273> (16.12.2019), S. 88–92.

**22** Nachweis ebd., Anm. 24.

**23** Ebd., S. 66.

**24** Rachel LAUDAN: Cuisine and Empire. Cooking in World History. Berkeley 2013, S. 211–215; DIES.: Der Ursprung der modernen Küche. In: Spektrum der Wissenschaft 2/2001, S. 66–71, <https://www.spektrum.de/magazin/der-ursprung-der-modernen-kueche/827293> (3.12.2019).

**25** HELL (wie Anm. 21), S. 78.

Es kam also in der Frühen Neuzeit nicht zu einer Ablösung, sondern zu einer Erweiterung des bis dato gültigen Paradigmas. Das Agens für den Wandel war nach von Engelhardt der Säkularisierungsprozess, der das holistische Weltbild nach und nach demontierte: „Der ganzheitliche Zusammenhang verliert sich im Verlauf der kommenden Jahrhunderte, das Körperliche tritt zunehmend in den Vordergrund, der therapeutische Schwerpunkt verlagert sich in der Moderne von der Diätetik zum Medikament und zur Operation.“ Auch die Begriffe von Lebensqualität, Gesundheit und Krankheit erfahren Wandlungen. Lebensqualität ist nicht mehr das erfolgreiche Balancieren des Individuums zwischen den Kräften des Mikro- und des Makrokosmos, sondern der Zustand stabiler Gesundheit, Genussfreude und Leistungsfähigkeit. Die Krankheit wird als Seinszustand nun negativ bewertet und fast ausschließlich auf das Körperliche reduziert. In antiker Tradition verfassen jedoch weiterhin zahlreiche Autoren – Mediziner wie Philosophen – diätetische Konzepte.<sup>26</sup>

Eine besondere Rolle spielten in der frühneuzeitlichen Küche unter humoralpathologischem Vorzeichen Gewürze. Sie konnten die im nordwestlichen Europa im Übermaß wirkenden kalt-feuchten Kräfte besonders effektiv ausgleichen.<sup>27</sup> Noch 1821 heißt es im „Handbuch der Diätetik“ des königlich-bayerischen Hofrats und Mediziners Johann Feiler über die Verwendung von Gewürzen:

„Alle (eigentlichen) Gewürze sind mehr oder weniger erwärmend und erhitzen, und verbessern dadurch Speisen, die ohne diese Zuthat zu fad, zu belästigend, oder zu blähend wären. Wiewohl sie demnach in vielen Fällen sehr wohlthätig wirken, ja mitunter sogar unentbehrlich sind, indem sie die Verdauung befördern, und Blähungen entweder verhüten, oder abtreiben; so schaden sie doch, wenn sie häufig genossen werden, ungemein. Denn sie erhitzen das Blut, setzen es in Wallung, verursachen Congestionen des Bluts nach dem Magen und den Gedärmen, machen das Darmblut, was man früherhin nannte, schwarzgallicht; und führen daher Hämorrhoiden, und andere Blutflüsse herbei.“<sup>28</sup>

Feiler behandelt in antiker Tradition alle sechs Bereiche einer gesunden Lebensführung (Luft, Nahrungsmittel, Bewegung und Ruhe, die „psychischen Einwirkungen auf die Gesundheit“, Schlaf und Wachen, „Zurückhaltung und Ausleerung“).<sup>29</sup> Auch er beurteilt Lebensmittel, wie Ryff, vor allem nach ihrer leichten Verdaulichkeit. Obwohl der Aufklärung verpflichtet, sind humoralpathologische Reminiszenzen in vielen Passagen zu finden. Zum Beispiel empfiehlt er scharf eingelegte Beilagen zum Rindfleisch, denn: „Schwächliche, phlegmatische und an Verschleimung leidende Subjecte bedürfen dieser Zuspeise vorzüglich.“<sup>30</sup>

---

**26** ENGELHARDT (wie Anm. 1), S. 54–57, Zitat S. 54.

**27** Bezeichnend ist, dass Ryff sein Gesundheitsbuch ausdrücklich „auff Land, Gebreuch, Art und Complexion der Teutschen“ ausgerichtet hat, vgl. Anm. 17. Ausführlich dazu LAUDAN (wie Anm. 24).

**28** JOHANN FEILER: Handbuch der Diätetik. Landshut 1821, S. 143.

**29** Vgl. das Inhaltsverzeichnis ebd., S. Xf.

**30** Ebd., S. 81.

Mit der Analyse des Pelargusbriebs offenbarte sich bereits in einem kurzen Textabschnitt die herausragende Bedeutung gesundheitlicher Aspekte für die frühneuzeitliche Ernährungsforschung – sie sind den Fragen nach Symbolgehalt, Sozialprestige und rituellem Kontext in jedem Fall ebenbürtig. Durch die Rezeption der Medizingeschichte ergeben sich zahlreiche Wechselbeziehungen von Küche und Gesundheit, insbesondere aufgrund des ausgesprochen langlebigen antiken Konzepts der Humoralpathologie.